





POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

CONTENENTE

LA DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETÀ DEI FRUTTI
COLTIVATI IN ITALIA, COLLA LORO CLASSIFICAZIONE,
LA LORO SINONIMIA E LA LORO CULTURA, ACCOMPAGNATO
DI FIGURE DISEGNATE E COLORITE SUL VERO, E PRE-
CEDUTO DA UN TRATTATO ELEMENTARE DI POMOLOGIA

OPERA

DI GIORGIO GALLESIO

AUTORE DEL TRATTATO SUL CITRUS E DELLA TEORIA
DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE.

PISA

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO
MDCCCXVI

150. bis. Gallesio Giorgio. Pomona Italiana ossia trattato degli Alberi
Fruttiferi. Pisa presso N. Capurro, 1817-1839, 2 volumi di testo ed
un vol. con 160 tavole splendidamente colorate, in-folio. Rileg. in
mezzo-cuoio di Russia, intonso. Si quise anche, dello stesso autore:
Gli Agrami dei giardini botanico-agrarli di Firenze. Firenze, 1809.
in-fol. di 12 pag. ed 1 tavola. Meravigliosa opera, celebre per la
sua estrema rarità e bellezza. 2000 —

Alta Goppini 20 ottobre 1919 (Firenze)

POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

CONTENENTE

LA DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETÀ DEI FRUTTI
COLTIVATI IN ITALIA, COLLA LORO CLASSIFICAZIONE,
LA LORO SINONIMIA E LA LORO CULTURA, ACCOMPAGNATO
DI FIGURE DISEGNATE E COLORITE SUL VERO, E PRE-
CEDUTO DA UN TRATTATO ELEMENTARE DI POMOLOGIA

OPERA

DI GIORGIO GALLESIO

AUTORE DEL TRATTATO SUL CITRUS E DELLA TEORIA
DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE.

Cominciata nella Tipografia di Pisa nel 1818.

IN COMO 1821:

PALAZZO CARLANTONIO OSTINELLI

Stampatore Provinciale.

HA
CANZE
50

POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

CONTENENTE

LA DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETÀ' DEI FRUTTI
COLTIVATI IN ITALIA, COLLA LORO CLASSIFICAZIONE,
LA LORO SINONIMIA E LA LORO CULTURA, ACCOMPAGNATO
DI FIGURE DISEGNATE E COLORITE SUL VERO, E PRE-
CEDUTO DA UN TRATTATO ELEMENTARE DI POMOLOGIA

OPERA

DI GIORGIO GALLESIO

AUTORE DEL TRATTATO SUL CITRUS E DELLA TEORIA
DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE.

P I S A

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXVI.

POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO PRIMO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXVII.



AVVERTIMENTO

Siccome l'esecuzione dei disegni occorrenti per questa POMONA, non ammette metodo di sorte alcuna, perchè bisogna adattarsi all'opportunità di trovare in istato di perfezione i Fiori e i Frutti dei diversi individui; però le Distribuzioni conterranno Varietà di specie diverse, e Specie di diverso genere insieme senza ordine mescolate. Questo per altro non è che un difetto di semplice apparenza; perchè alla fine dell'Opera, si potranno con facilità distribuire metodicamente le tavole e le rispettive descrizioni, mediante un Indice, che sarà distribuito *gratis* ai Signori Associati.



GLI AGRUMI

DEI

GIARDINI BOTANICO-AGRARI DI FIRENZE,

DISTRIBUITI METODICAMENTE

IN UN QUADRO SINOTTICO,

COI PRINCIPI DELLA NUOVA TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE

DEL CONTE GALLESIO;

DEDICATI

A SUA ECCELLENZA

IL MARCHESE DI BRISTOL,

MEMBRO DELLA CAMERA DEI LORDI E DELLA SOCIETÀ R. DELLE SCIENZE DI LONDRA.

Les variétés proprement dites paroissent évidemment déterminées par des phénomènes analogues à l'hybridité

Cette doctrine populaire, déjà indiquée par Duhamel, Mustel et plusieurs autres, a été exposée pour la première fois d'une manière méthodique par M. Gallesio, d'abord dans son *Traité du Citrus* publié en 1811, puis dans sa *Teoria della Riproduzione vegetale* en 1816, qui n'est qu'une traduction des premiers chapitres du *Traité du Citrus*. Je l'exposerai ici, soit d'après cet Auteur, soit d'après les observations que la culture des Jardins a présenté.

De CARROLL, Cours de Botanique, 2 partie. Physiologie végétale, Tom. II, chap. 9. De l'Espéce et de ses modifications, Art. 3 des variétés, pages 722 et 723. Paris 1832.

FIRENZE,

DALLA TIPOGRAFIA DI PAOLO FUMAGALLI;

1839.



ECCELLENZA,

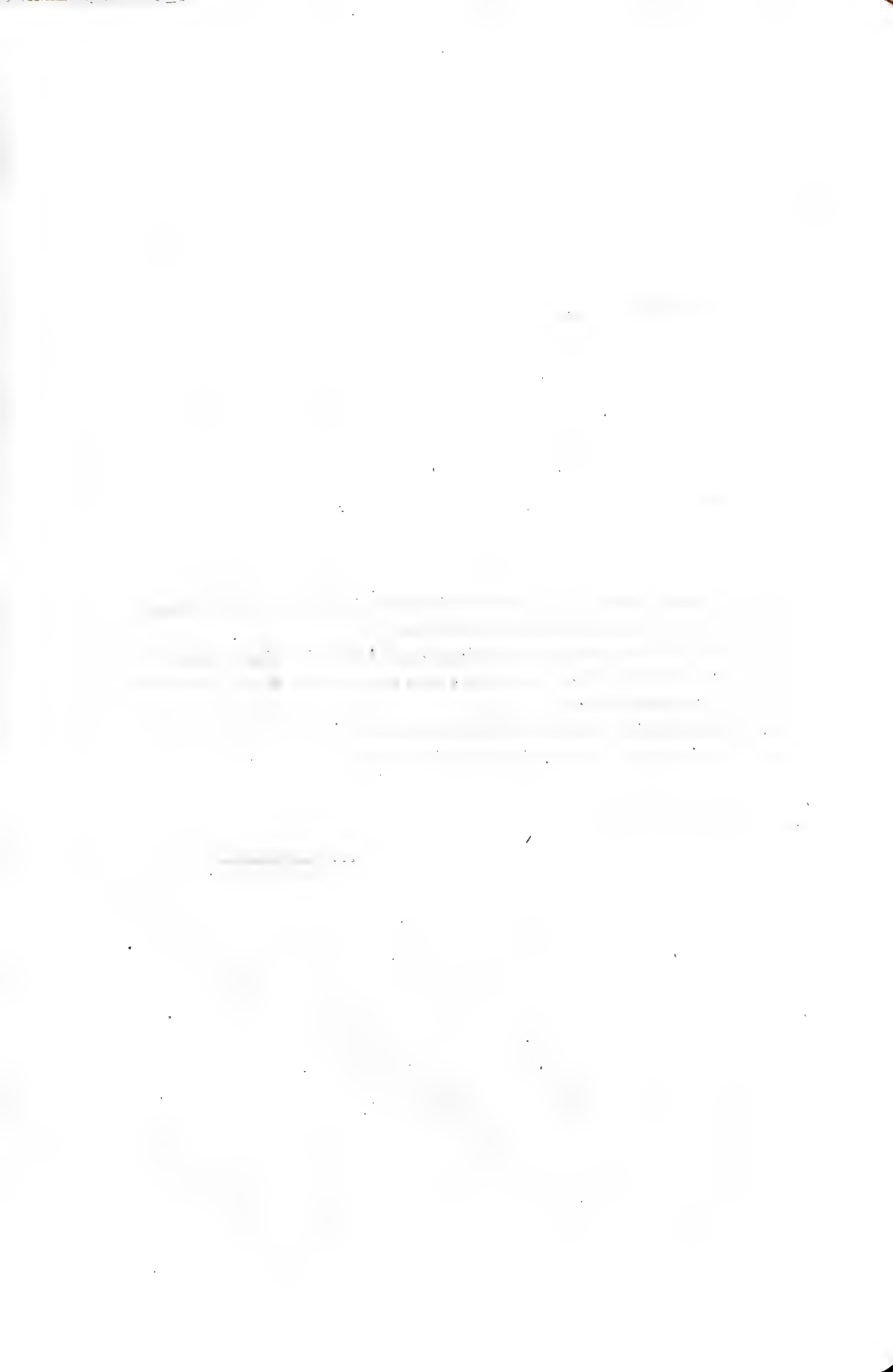
I titoli che avete alla mia riconoscenza e all'ammirazione del mondo sono di una natura così straordinaria, che non possono essere sviluppati in una semplice dedica.

Io mi riservo a farli conoscere al pubblico quando potrò offrirvi l'omaggio dell'opera che voi onorate da più di venti anni di un generoso incoraggiamento, e che io ho esitato fin ora a pubblicare per aver il tempo di renderla degna del vostro nome.

Intanto vi prego a gradire nell'intitolazione che vi faccio di quest'opuscolo un'anticipazione dei sentimenti di gratitudine e di stima affettuosa coi quali mi pregio di dichiararmi

Di Vostra Eccellenza

Devotissimo ed obbligatissimo servitore,
GIORGIO GALLESIO.



ESTRATTO

DELLA

TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE,

PUBBLICATA NEL TRATTATO DEL CITRUS,

STAMPATO IN PARIGI NEL 1811;

E POI RETTIFICATA E COMPLETATA, IN SEGUITO DI NUOVE ESPERIENZE ED OSSERVAZIONI,

IN DIVERSI ARTICOLO DELLA POMONA ITALIANA.

La Natura ha creato le *Specie*: essa le ha distribuite in gruppi, e le ha legate con dei rapporti di affinità più o meno importanti, ma sempre irregolari, come quelli dei paesi nelle carte geografiche (*Linneo*). Questi gruppi, ai quali la Scienza ha dato il nome di *Generi*, ne formano degli altri maggiori che si distinguono coi nomi di *Classi* e di *Famiglie*, e che costituiscono l'insieme del regno vegetale. Tutto il resto nella Natura organizzata non è che *individuo* (1).

Ogni specie ha cominciato con un *tipo*, e ogni *tipo* è stato composto di due sessi, ossia di due *moduli* primi, sui quali si assimilano gli atomi elementari destinati a combinarsi per formare l'organismo. Così tutti gli esseri che discendono da un *tipo* sono il prodotto della combinazione dei due principii nei quali è diviso (2).

Queste combinazioni si rinnovano in ogni concezione, e sempre in proporzioni diverse: quindi, ogni concezione forma una combinazione, e il prodotto di ogni combinazione è un individuo: dunque ogni individuo deve avere una *fisionomia* (3).

(1) *Fedi Traité du Citrus*, pag. 25. Teoria della rip. veget., pag. 33. De Candoille, *Physiolog. végét.*, p. 428. Pomona Ital., Art. *Vite Trifera*, *Pesco Ibrido*, nota n. 5.
(2) La teoria degli *atomi*, colla quale i Chimici sono pervenuti a spiegare così bene i fenomeni del regno inorganico, è applicabile egualmente a quelli del regno organico. Non si ha che a fare una distinzione e stabilire le differenze che passano fra i due regni nella natura di questi punti elementari e nel loro modo di combinarsi. L'*atomo* è il punto definitivo in cui l'onnipotenza della Creazione ha fissato la divisibilità meccanica della materia. Dunque l'*atomo* è un corpo, e come corpo deve avere delle dimensioni e delle forme. Tutti i principii di analogia ci convincono che queste forme devono essere diverse fra loro, e che la loro diversità deve produrre per una conseguenza necessaria una diversità di risultati.

I Fisici hanno riconosciuto che quando gli *atomi* sono omogenei, come nelle cristallizzazioni, le loro forme sono angolari, e allora le combinazioni si fanno per coesione meccanica, e che quando sono eterogenei, come nei principii elementari dei corpi, la loro forma è sferica e produce una combinazione chimica. Questa differenza di forme primitive che divide in due classi la materia inorganica deve essere anche maggiore negli *atomi* del regno organico. Se si riflette sulla natura e sui fenomeni dell'organizzazione, si riconosce ch'essa consiste in una specie di *meccanismo*. Ora: Cos'è un *meccanismo*? È una combinazione di forme che si incastrano l'una nell'altra mediante dei rilievi, e che, riunite da questi incastri, compongono un insieme capace di movimento, e così di una specie di vita. Dunque la forma degli *atomi* che costituiscono i corpi organizzati deve consistere in *rilievi*, e la loro riunione in *incastri*.

Tali sono i caratteri dei meccanismi dell'arte, e tali devono essere quelli dei meccanismi più sublimi della Natura. Un orologio è composto di ruote, e se queste si incastrano bene, non hanno bisogno che dell'azione di una molla per mettersi in moto, e spiegare una specie di vita. Così il germe che si combina nella concezione deve essere un composto di un certo numero di *atomi*, aventi dei *rilievi* preordinati, i quali, incastrandosi gli uni negli altri, formano un meccanismo, che non esige che un impulso per mettersi in movimento. Nel meccanismo dell'arte l'impulso è dato dalla mano dell'uomo, e sta nella corda; nel meccanismo della Natura l'impulso è dato dall'azione vitale, e sta nel calore.

L'analogia non può essere più completa, nè si può formare un'idea più chiara del mistero della riproduzione. Ma esiste una differenza che distingue i due meccanismi, e li mette ad una distanza infinita l'uno dall'altro. I meccanismi dell'arte sono l'opera immediata dell'uomo; e senza la mano dell'uomo non si rinnovano nè si conservano. I meccanismi della Natura sono opera di un Meccanico creatore, che, nel formarli, ha trasfuso in essi una parte della sua potenza produttiva e li ha investiti della facoltà di rinnovarsi da sé medesimi. È questo Meccanico divino che ha fissato nella materia gli elementi preordinati ed indistruttibili delle loro combinazioni, è desso che ha composti i *moduli* primi sui quali essi devono conformarsi, esso è che li ha dotati di una vitalità inestinguibile e potente, capace di assimilarsi la materia che li circonda, prendere uno sviluppo determinato, scegliere in essa i nuovi punti elementari necessari a ricomporre una nuova organizzazione, dirigerli sopra un punto determinato, combinarli, svolgerli, e produrre con essi un numero indefinito di meccanismi consimili che si succedono gli uni agli altri, modellati sempre sul medesimo tipo, ma variabili nelle loro modificazioni, secondo le diverse proporzioni degli atomi da i quali risultano.

È questa la grande, la sublime differenza che distingue specialmente i meccanismi dell'Arte da quelli della Natura; è questa la prerogativa preziosa che nobilita la materia e divide la massa bruta del mondo fisico dall'individualità degli esseri organizzati. L'Autore della Natura ha voluto con essa stabilire un intermedio fra l'intellettualità e la materia, e, riservando a sé stesso la formazione del modulo primo di tutti gli esseri, ha delegato all'organismo una porzione della sua potenza creatrice nella facoltà divina di rinnovarsi da sé stesso e perpetuarsi. Esistono dunque delle differenze infinite fra i due meccanismi, ma la teoria è la stessa; e, quando la Natura cuopre di un velo impenetrabile le leggi che regolano le sue operazioni, allora bisogna studiarle nei loro fenomeni, cercarle nei sistemi che ne spiegano dei consimili, e, seguendo i principii dell'analogia e dell'induzione, indovinarle.

(3) Il mistero della concezione non è ancora stato considerato dai fisiologi nel suo vero punto di vista, e pare anzi che da qualche tempo essi si vadano sempre più allontanando dalla verità.

I lavori di Mirbel e dell'Amici avevano fatto fare dei progressi immensi alla scienza dell'*embriologia vegetale*, e le loro osservazioni erano giunte sino dove poteva portarle il microscopio, cioè nel punto in cui l'estremità del *budellino pollinico* scoperto dall'Amici, posandosi sopra l'ovajo, mette a contatto gli atomi maschili del polline cogli atomi femminili contenuti nell'ovulo, i quali, unendosi insieme, formano l'*utricolo primordiale* in cui comincia l'*embrione*, o piuttosto i rudimenti dell'*embrione* che vi si combina.

Era questo il confine in cui dovevasi arrestarsi l'osservazione, poichè da qui dove l'occhio il meglio armato essa di poter vedere. Un dotto Prussiano ha voluto oltrepassare questo limite rispettato a ragione dai due illustri fisiologi che lo avevano preceduto, ma pare che, volendo andare al di là del visibile, egli abbia veduto ciò che non esiste. Il sig. Schleiden nel suo opuscolo intitolato: *Considerations sur l'Histoire du développement de l'Organisme végétal dans les phanérogames*, è andato appresso ai cangiamenti del *budellino pollinico*, e ha creduto di vedere la sua estremità, inguainata nell'*utricolo primordiale* (caecum) che si sviluppa nell'ovajo, *metamorfosarsi in embrione*, e cominciare da sé stessa una nuova generazione.

Il sig. Mirbel, le di cui ricerche anatomiche sull'*embriologia* sono così note, ha ripetute le osservazioni del sig. Schleiden ed ha trovato che non sono esatte: egli ha riconosciuto invece che l'*utricolo primordiale* nel quale comincia l'*embrione* non è l'estremità del *budellino pollinico*, come lo ha preteso il sig. Schleiden, ma un corpo distinto, la di cui nascita precede l'intervento del polline, e nel quale senza dubbio si combinano gli atomi elementari dei sessi che formano l'abbozzo del vegetale futuro. (*Fedi Notes pour servir à l'Histoire de l'embryogénie végétale par MM. de Mirbel et Spach*) Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences. 18 Mars 1839, pag. 14.)

Il sig. Mirbel ha sentito, per un istinto di analogia e d'induzione, che il prodotto della fecondazione è un'unione di due principii (cambium per metafora) distinti per la loro origine, analoghi per la loro essenza, i quali mediante una penetrazione simultanea (cioè a dire, un *incastro*) e una incorporazione reciproca essenzialmente diversa dall'unione del cambium che si fa negli insetti, si combinano insieme e formano un nuovo composto che partecipa dei due elementi dai quali proviene, ma che ha una fisionomia propria che lo distingue dall'uno e dall'altro. Pag. 15.

Era questa la conclusione razionale delle scoperte fatte sull'*embriologia vegetale*, e la sola che si prestasse a dare una spiegazione chiara, semplice e generale di tutti i fenomeni della riproduzione, e specialmente di quelli che riguardano le mostruosità.

Le fisionomie sono di due sorte, *normali* e *anormali*. Gli individui a *fisionomia normale* hanno per carattere essenziale la facoltà di riprodursi, e sono forniti perciò degli organi necessari a tal uopo, ma i figli che ne provengono, risultando ciascuno da una concezione distinta, portano ciascuno una *fisionomia propria*. Quando la concezione ripete un insieme di lineamenti che si avvicinano a quelli del primo individuo che ha cominciata la specie, la fisionomia che si produce è una *fisionomia tipica*: quando l'influenza degli ambienti che agiscono sulla vegetazione, e perciò sui principii sessuali, combina delle concezioni *devianti* da quelle del tipo e svolge dei lineamenti un poco straordinarii, allora la fisionomia che si produce è una *fisionomia deviante*, ossia una *razza*. Nell'uno e nell'altro caso le concezioni che si succedono formano delle combinazioni nuove, e perciò della nuova *fisionomia*, ma le variazioni che ne derivano dipendono sempre dagli accidenti che agiscono sulla concezione.

Gli individui *tipici*, assoggettati all'azione di ambienti nuovi, producono delle *deviazioni* che entrano nella classe delle *razze*, e gli individui *devianti*, ritornati nelle condizioni delle concezioni *tipiche*, riproducono dei *tipi*: ma se le condizioni di vegetazione che hanno determinate le concezioni paternie continuano eguali, le generazioni che ne provengono si mantengono in uno stato consimile, nè diversificano fra di loro che nella variazioni lineamentari secondarie che formano la *fisionomia individuale*. Così, si mantengono le generazioni *tipiche* nei luoghi ove la specie è indigena, e si fanno permanenti le *razze* nei climi dove si sono formate (1).

Le *fisionomie anormali* sono di loro natura sterili, o per mancanza di organi generativi, o per imperfezione dei medesimi. Esse sono di due sorta e si distinguono per la loro provenienza. O provengono dalla combinazione di due tipi diversi, e allora la differenza delle molecole sessuali rende impossibile un'organizzazione perfetta. Ne sortono quindi delle unioni forzate che si risolvono in *mostri*, portanti un miscuglio delle due specie, ma guastabugliati ed incapaci di generare: ed ecco gli *ibridi*. O provengono da un tipo unico; e allora non diventano *anormali* che in due casi, cioè o quando sono il prodotto della combinazione dei sessi di due individui diversi, e allora ne risultano dei *meticci*, o quando le proporzioni delle molecole sessuali che si combinano sono alterate da una fecondazione promiscua e forzata, e allora ne vengono le *superfetazioni*. Nell'uno e nell'altro caso quest'individui portano gli stessi caratteri delle *fisionomie ibride* e sono egualmente mostri incapaci di generare.

Le leggi che regolano il fenomeno dell'*ibridismo* sono le stesse, tanto nel regno animale quanto nel vegetale; ma quelle che regolano il *meticcismo* sono totalmente diverse. In ambi i regni, i principii sessuali delle specie congeneri si combinano qualche volta, e allegano un essere che gode della vita, ma che è irregolare e non può riprodursi. I *meticci* invece sono fecondi fra gli animali e sono mostruosi nei vegetabili, e questa mostruosità si pronuncia in certi casi anche nelle concezioni ordinarie.

Nel regno animale ogni femmina è fatta per qualunque maschio, e ogni maschio è combinabile con qualunque femmina. Le molecole sessuali di tutti gli individui sono così omogenee in forma ed in dimensione, che si corrispondono sempre, purchè non sortano dalla specie. Così essi possono mischiarsi, incrociarsi, combinare i loro caratteri *tipici* e i *devianti* senza uscire dallo stato normale, e producendo sempre degli individui regolari e fecondi. Nel regno vegetale il sistema è più complicato. Nelle *monoclinie* (ossia nelle piante a fiore ermafrodito), ogni fiore forma un talamo separato e distinto, avente le sue molecole maschio e le sue molecole femmine; o queste molecole, quantunque omogenee nella forma con quelle degli altri fiori della medesima specie, ne differiscono però nelle dimensioni e nelle proporzioni. Così il polline di un fiore non è proprio a combinarsi normalmente coi principii femminili che si contengono nell'ovajo di un fiore diverso, e se ciò ha luogo, è solo per un'irregolarità eguale a quella che combina i sessi di due specie differenti e che produce gli *ibridi*: quindi queste combinazioni seguono la medesima sorte, e portano gli stessi caratteri.

Nelle *diclinie* (ossia nelle piante aventi i due sessi separati), il fenomeno presenta delle differenze rimarchevoli; ma però non è mai eguale a quello del regno animale. Le *monecie* portano una quantità di maschi capaci tutti a fecondare indifferentemente qualunque delle femmine che si trovano nella medesima pianta: ma se questi passano a combinarsi nell'ovajo di una pianta diversa, le proporzioni dimensionali si trovano subito alterate; e i *meticci* che ne risultano sono mostruosi come quelli che risultano nelle *monoclinie* dalla combinazione dei sessi di due fiori distinti.

Le *diccie* godono di una maggior latitudine, e si accostano di più al sistema del regno animale: così in questa classe i mostri sono più rari. Qualunque maschio della specie è capace di fecondare qualunque femmina indistintamente, perchè la Natura ha posto nelle molecole sessuali di tutti gli individui un'omogeneità e una corrispondenza così esatta da potersi combinare colle molecole femminee di qualunque altra pianta della specie. Quindi i *meticci* nelle *diccie* sono sempre *normali*. Ma è nelle concezioni ordinarie che le *diccie* si distaccano dal sistema che regola le combinazioni del regno animale, e ritornano in quello che distingue il regno vegetale. Negli animali qualunque maschio è adattato a fecondare qualunque femmina, ma ogni fecondazione è distinta, nè mai due maschi possono concorrere insieme ad una sola concezione. Nelle piante invece, il polline di molti fiori può entrare simultaneamente nell'ovajo di un solo; e allora si fa luogo ad una sproporzione fra i prin-

Sfortunatamente, il sig. Schleiden si è lasciato trasportare dalle idee di perfezionamento progressivo e creatore che i Geologi hanno veduto nella materia; e, deviando dalla strada indicata dai fenomeni e dalle osservazioni, si è fatta illusione al segno di negare la fecondazione e attribuire invece la formazione degli esseri nuovi che risultano da questa operazione meravigliosa ma semplice della Natura ad un passaggio spontaneo della materia da un organismo ad un altro, al quale passaggio ha dato il nome di *metamorfosi*. (La partie du boyau pollinique métamorphosée en embryon commencera une nouvelle génération.) Egli non ha riflettuto che, nel senso rigoroso della parola, la *metamorfosi* non è un cambiamento reale di un corpo da una forma in un'altra, ma uno sviluppo successivo di forme preesistenti nel medesimo. Così, l'insetto, in istato di verme, contiene in sé stesso i rudimenti della ninfa, come la ninfa contiene quelli della farfalla. Queste forme però non si creano, ma preesistono, e non fanno che svilupparsi l'una dopo l'altra. La Natura presenta molti esempi di questa metamorfosi, ma non ne presenta alcuno che corrisponda a quello del budellino pollinico il quale convertendosi da sé stesso in embrione farebbe una vera trasformazione, nè a quello del pistillo, che, generando per virtù propria un utricolo primordiale cominciante un embrione, eserciterebbe un atto della potenza creatrice riservata alla Causa delle Cause.

Niente si crea nella Natura, niente si genera per virtù propria, e senza il concorso di principii preordinati e di un modulo preesistente sul quale si conformano. Tutto ciò che ha vita consiste in *combinazione, assimilazione e sviluppo*. La *combinazione* forma degli esseri nuovi che non esistevano, ma li compone coll'unione di un numero di elementi preordinati, i quali incastrandosi insieme, costituiscono l'organismo, ossia un modulo determinato sul quale si svolge la vegetazione. L'*assimilazione* consiste nella conversione di elementi chimici in sostanza organica, conversione che si opera dalle forze dell'azione vitale inerente all'organizzazione. Lo *sviluppo* è la conseguenza dell'assimilazione e consiste nell'aumento per nutrizione del meccanismo primitivo fissato nella concezione, e di tutti gli accessori che conteneva in rudimento.

Tutto però dipende da un primo *modulo* che è il nocciolo di tutte le operazioni della vegetazione; nè si potrà mai concepire che una sostanza inerte come la materia possa avere una forza rinnovatrice e sia capace di cangiare da sé medesima le forme che ha ricevute dalla creazione.

(4) I principii di analogia, che sono di tanto aiuto nello studio delle varietà, offrono poco soccorso per quello delle *razze*. I caratteri e le leggi che regolano questa classe singolare di esseri sono ancora più oscuri negli Animali che nei vegetali. (Decand., *Inst.*, p. 178.) Quindi per determinarli bisogna studiare gli individui che li spiegano e seguirne i fenomeni.

Le *razze* sono *fisionomie deviate* che spiegano dei lineamenti particolari i quali si distaccano da quelli delle *fisionomie tipiche*, ma che sono regolari e capaci di riprodursi. Dunque non si possono attribuire nè all'*ibridismo* nè al *meticcismo* nè alla *superfetazione*. Esse esistono nell'ordine normale, e devono avere il loro principio nelle proporzioni degli atomi o delle molecole elementari che le combinano nella concezione. Quali dunque sono le leggi che le determinano e le cause che le fanno uscire dal sistema delle varietà *tipiche*? L'esame dei fenomeni che presentano fa credere che queste leggi si riducano a due:

La prima avrebbe luogo nel fiore, e nascerebbe da una combinazione straordinaria de' principii sessuali determinati in quest'organo dalle disposizioni organiche particolari della pianta, e così procederebbe immediatamente dal padre. La seconda dovrebbe ripetersi dall'influenza della nutrizione sugli organi della vegetazione, e dipenderebbe perciò, almeno indirettamente, dall'azione del clima, della località e della cultura.

La prima si ridurrebbe ad una *fisionomia individuale* che si potrebbe ripetere approssimativamente nei figli, ma che sarebbe soggetta a ritornare all'ordine tipico anche alla prima generazione. Tali sono nel regno animale gli individui di statura straordinaria, che sono sovente figli di un padre comune e padri di figli comuni, e nel regno vegetale le varietà gentili dei frutti che provengono dal seme senza riprodursi col seme, come l'Ulivo gentile, il Pistacchio-vero-domestico, l'Arancio fuo della China, il Castagno Marone e simili. (Vedi nella *Pomona* gli articoli che riguardano queste varietà.)

Le vicende della vegetazione presentano spesso simili fenomeni. Se un fiore sviluppa un ovajo regolare ma di un volume straordinario, e porta dei semi sopraccarichi di polline, può uscire una combinazione giusta in proporzioni, ma più grande in dimensioni, e dare nascita ad un germe normale ma modificato in un modo diverso da quello delle varietà *tipiche*, e questo germe così modificato può ripetere nei figli un'organizzazione consimile, e continuare per alcune generazioni delle *fisionomie speciali* e formare una specie di *razza*.

La seconda avrebbe un'origine più complicata, ma sarebbe più permanente. L'essere organizzato non ha in sé di elementi organici che il punto rudimentale che forma l'embrione. Tutto il resto è di composizione chimica, e questa non prende le forme organiche che per assimilazione: ma gli atomi organici esistono in combinazione nella massa della sostanza vegetale, e la vegetazione li svolge e li dirige sugli organi florali nei quali si fissano per prendere le forme sessuali. Sarebbe dunque dalle circostanze della vegetazione che dipenderebbe il numero e la scelta di questi punti elementari, e per conseguenza le proporzioni in cui si riunirebbero, e la forma straordinaria che verrebbero a svolgere. In questo caso l'origine delle *razze* starebbe nelle condizioni del clima, delle località e della cultura, o almeno in ragione composta di queste influenze cogli altri accidenti che agiscono sulla concezione, e così dipenderebbe da essa la loro maggiore o minore permanenza.

Il sig. Decandolle ha citato in prova di questo principio l'esempio dei Cavalli Arabi, fra gli animali, e quello dei legumi e dei meloni fra i vegetali. Io ho veduto lo stesso fenomeno in moltissime altre piante, e specialmente nel Cocco di Siviglia e nella Canapa. (Vedi *Teoria della Rip. Vegetale*, pag. 45. e *Memoria sulla Canapa*, premiata dalla R. Società Agraria di Torino, e stampata nel Calendario Georgico della medesima nel 1833.)

cipii che si combinano, e perciò alla concezione di un germe guazzabugliato, che, uscendo dallo stato normale, costituisce un essere irregolare e per conseguenza infecondo. Così anche le *dicie* hanno i loro mostri, e sono le *superfetazioni*.

I caratteri distintivi delle *fisionomie* sono dunque la fecondità e la sterilità; la prima forma la condizione essenziale delle *fisionomie normali*, nè può ammettere eccezione perchè appartiene ad esseri in istato di natura: la seconda accompagna quasi sempre le *fisionomie anormali*, ed è soggetta a delle anomalie, perchè è propria di esseri eccezionali.

Il germe *anormale* è un corpo che ha un organismo, e perciò ha una vita, perchè la vita sta nell'organismo; ma quest'organismo non è perfetto perchè le molecole elementari che lo compongono non si incastrano bene insieme; e, in questo caso, l'imperfezione si spiega nelle parti destinate alle funzioni più elevate della vita vegetale, cioè nelle parti della generazione.

Pure si danno delle combinazioni nelle quali, in mezzo al guazzabuglio di tante molecole confuse, se ne incontrano ancora delle abbastanza omogenee da allegare un organo di sessualità.

Allora le molecole elementari destinate alla formazione dei sessi vi si portano con affluenza, vi si assimilano, e ne provengono degli organi sessuali capaci di ricevere o di dare la fecondazione, e dei gruppi di molecole elementari di un'energia straordinaria.

È in questo caso che si vede comparire il fenomeno di un individuo anormale che svolge del polline o che porta un ovajo capace di fecondazione: questi due organi non si spiegano mai ambidue nel medesimo fiore; ma se si trovano ravvicinati e si combinano, ne escono dei semi viventi i quali germinano e crescono: le piante che ne provengono sono però sempre più mostruose di quelle da cui derivano, e spiegano un *multismo* ancora più completo.

Ciò si vede nei fiori semidoppi che sono fecondi, ma che non riproducono mai che dei fiori doppi, e nelle piante a frutto mostruoso che allegano qualche volta dei semi, ma che non producono che piante ancora più mostruose di loro.

Nelle *anormalità ibride* il fenomeno è più semplice, ma è retto dagli stessi principii. In esse gli organi complicati che si combinano, scernono nella nutrizione le molecole che più loro convengono, e perciò la pianta svolge irregolarmente, e come a caso, dei frutti impastati delle due specie, e dei frutti semplici aventi i caratteri di una sola.

Nel primo caso non si dà luogo a sviluppo di sessi, e perciò non allegano semi. Nel secondo caso le molecole sessuali che circolano nella nutrizione, incontrandosi in organi propri a riceverle, e contenenti una molecola *modulo*, vi si determinano, e assimilate, si aprono in un fiore normale che appartiene ad una delle specie combinate, e che qualche volta svolge dei semi. Io non ho potuto seguire questi semi singolari nel corso della loro vita, ma è probabile che rientrino nella specie alla quale appartengono, e che la pianta ritornando al tipo riesca feconda (5).

I fenomeni del *multismo* sono ancora più singolari delle sue *anomalie*. Il *mulo* è un mostro che manca degli organi sessuali o che li ha imperfetti; e i sessi sono *moduli* sui quali vanno ad assemblarsi i principii più elaborati della nutrizione. Quando il *modulo* manca, i principii determinati in quel punto, non trovandovi sfogo, affluiscono sugli organi vicini, e li sviluppano straordinariamente o vi spiegano delle forme nuove e per lo più capricciose.

Nel regno animale quest'eccesso di sostanza nutritiva si sparge in tutta la massa dell'essere e vi si svolge in pinguedine. Così il Mulo presenta una corpulenza maggiore di quella dell'Asino o del Cavallo, il Bue impingua più del Toro, il Cappone viene più grasso del Gallo. Nel regno vegetale, quest'eccesso d'ingorgo produce dei fenomeni di una più grande importanza. Il più sovente la sostanza nutritiva, che non trova il *modulo* ove assimilarsi nell'ovajo o nello stigma, si svolge negli organi accessori, li distende o li moltiplica, e produce i fiori doppi e i fiori proliferi (6).

Nelle piante fruttifere essa si determina più facilmente sull'ovajo medesimo, lo ingrossa straordinariamente, vi dà delle forme singolari e ne rende il tessuto più delicato e più tenero. Finalmente vi sono dei casi nei quali essa si sparge in tutto il tessuto e ne altera l'economia in maniera, che ne sortono dei prodotti nuovi e di natura singolare (7).

(5) Vedi *Pomona Italiana*, Art. *Pesco Ibrido*. Note n. 5 e 6.

(6) Il fenomeno dei fiori doppi è stato per lungo tempo il segreto dei giardinieri e il mistero degli Agronomi. Tutti però, in teoria, lo hanno sempre attribuito alla Luna. Questo pregiudizio si è affine dissipato. I lumi della Scienza hanno limitate le influenze lunari alla decomposizione della luce tramandata da quest'astro, la quale, come corpo chimico, combinandosi con qualche principio affine, può cagionare un'alterazione in certi corpi, siccome succede nei pesci esposti alla sua influenza. Così l'agricoltura è restata liberata da un pregiudizio che era misto colla superstizione.

Abbandonata la Luna, vi è stato sostituito il Carbonio, e si è voluto che un nutrimento straordinario dato alla pianta potesse produrre uno sviluppo straordinario nei petali. È stata questa la teoria dei membri dell'Istituto di Francia i quali l'hanno consacrata in molti articoli del *Nuovo corso ragionato di Agricoltura*, ec., stampato a Parigi nel 1809, ed è quella che ha sostenuta con molta dottrina il mio illustre amico il mio illustre amico il Prof. Pollini di Verona in una lettera confutativa che ha diretta al C. Rissio-Pararol di Venezia, e che fu stampata nella Biblioteca Italiana di Milano. (Vedi *Pom. Ital.*, Art. *Fiore del Ciliegio Amareno o Pisciolino*. Nota.)

Ora entrano in scena i Geologi, e pretendono ripetere questo sviluppo anormale degli organi protettori del fiore dalla *tendenza* che attribuiscono alla Natura, ad un *perfezionamento progressivo di forme*. (Link, T. 2, p. 1.)

Il sig. Link è uno di quelli che hanno adottato questo principio, e nella sua dottissima opera del *Mondo primitivo* tenta di dimostrare che tutte le variazioni dei fiori, e fra queste anche il loro adoppimento, sono dovute ad una *forza creatrice operante nell'interno* . . . e tendente al *perfezionamento* (T. 2, p. 21 e 24.). Nè questo sistema differisce nel fondo da quello di alcuni Fisiologi anatomici i quali non ammettono nemmeno le combinazioni della concezione, volendo che i nuovi germi che si concepiscono nelle ovaie sieno una mera trasformazione di un organo in un altro, siccome ha preteso di dimostrare colle sue osservazioni anatomiche il sig. Schloiden, e come già lo aveva immaginato il sig. Turpin nelle sue ipotesi ingegnose sulla *Globulina*.

Tutte queste teorie però non riposano che sopra congetture, nè ve ne è alcuna che abbia per base una prova positiva. Io ne ho esposta una nuova; ma prima di stabilirla ho consumati degli anni in esperienze esatte che possono ripetersi con facilità e l'ho stabilita sopra risultati di fatto che nessuno ha ancora smentiti. Prevenuto da un'idea confusa sulle influenze della fecondazione, ho seguito per un corso di anni le generazioni di molte piante a fiore semplice che tenevo isolate, e che coltivava in modi diversi, e ho trovato che i loro semi non producevano mai che piante a fiori normali, nel mentre che ne ottenevo spesso dei mostruosi dai semi delle piante che erano riunite in aiuole.

Avvertito da questa circostanza, ho voluto riconoscere coll'esperienza se ciò era dovuto al miscuglio di diversi pollini e vi sono riuscito, mentre avendo isolate di nuovo le medesime piante, e avendole fecondate artificialmente col polline di molti fiori, ho ottenuto dai loro semi delle piante a fiore semidoppio, e poi da queste, mediante un eguale processo, delle piante a fiori stradoppi e anche a fiori proliferi. (Vedi *Teoria della Rip. Veget.* nel *Traité du Citrus*, pag. 39, e poi nell'ediz. italiana stampata a Pisa nel 1816, pag. 64 e seg.) Ora, dopo fatti come questi, chi potrà ricusarsi di convenire che il doppiamento dei fiori è prodotto da un disordine della fecondazione? È in logica che si ottiene costantemente da una data operazione, e che non compare mai senza di essa, deve necessariamente riconoscerla per causa, e causa unica.

Resta ad esaminarsi per quali leggi la Natura pervenga a questo risultato. In due maniere può aver luogo il fenomeno. Può provenire da mancanza di corrispondenza negli atomi forniti dal polline di fiori diversi, e in tal caso sarà l'effetto di un meticcismo. O può dipendere da sproporzione numerica fra gli atomi femminini del fiore fecondato e gli atomi maschili che il polline accumulato porta nell'ovajo, e allora sarebbe l'effetto di una superfetazione. Nell'uno e nell'altro caso è sempre la sproporzione dei principii che si combinano per formare il germe che produce tali mostruosità, fatto importante, che apre la strada alla spiegazione di tanti altri fenomeni analoghi, e che serve di base a tutto il sistema che ho adottato nelle mie opere.

(7) Le mostruosità viventi sono aberrazioni dell'ordine normale che sembrano riservate esclusivamente al regno vegetale. Nel regno animale non se ne formano che delle parziali o di quelle che consistono in semplici saldature di parti diverse: le generali, non si compiono; se un incontro fortuito di atomi fuori di proporzione dà luogo ad un composto irregolare, esso si risolve in uno sconcio, e non ha vita. (Vedi *Isidore Geoffroi de S. Hilaire*.)

Il regno minerale sembra che si presti più facilmente a questo fenomeno, e le cristallizzazioni ne offrono l'esempio. Ma come si tratta di materia bruta, così tutto si riduce a combinazioni fortuite di atomi a scorie eterogenee dai quali non ne risultano che gruppi di pura materia senza forme determinate.

Il regno vegetale è il solo che presenti delle vere mostruosità. In esso questi composti formano come un secondo sistema di modalità nel sistema normale; e costituiscono una classe di esseri particolari. È una singolarità che dipende dal diverso sistema che la Natura ha seguito nelle leggi della concezione. Negli animali le combinazioni degli atomi, ossia delle molecole elementari che compongono l'embrione, sono regolate dalla legge delle *proporzioni definite*, come quelle delle combinazioni chimiche; e così tutto ciò che eccede o non incastra, resta escluso, o guasta l'impasto.

Nel regno vegetale al contrario la natura non si è legata a queste *proporzioni (definite)*, o almeno non le ha rese indispensabili. In esso l'attrazione molecolare domina sempre tutte le altre forze, e così l'eccesso degli atomi concorrenti ad una combinazione, non potendo restare escluso come nel regno animale, si combina ancor esso, quantunque in un modo sforzato, e dà luogo a organizzazioni irregolari, ma capaci di vita.

È questa una disposizione providenziale della Natura, la quale ha avuto in mira la sua creatura favorita, l'Uomo. Nel sistema in cui egli premezza tutto è ordine e regolarità; in quello che serve ai suoi bisogni e ai suoi piaceri, il disordine stesso è portato in sistema, assoggettato a delle leggi particolari, e padre di una serie di esseri eccezionali destinati ad abbellir la sua vita, senza turbare la regolarità della Natura, perchè incapaci di riprodursi.

Quindi noi vediamo un'infinità di stravaganze o di esagerazioni di forme svilupparsi continuamente in piante prodotte da semi di varietà normali, siccome vediamo degli aborti (*dégénérescences*. D.) determinati antecedentemente e come necessari, e delle saldature periodiche che si spiegano quasi sistematicamente nell'ordine normale. Tutto questo è predisposto, e dipende dalle Leggi generali della Natura.

Il primo caso si ripete continuamente in tutti i giardini nei quali si coltiva una quantità di piante riunite, e specialmente in certe specie che la Natura ha disposte alla promiscuità delle fecondazioni, come sono i *Bananci* i *Giacinti*, i *Garofani* ec.

Il secondo è quello che ha arricchita l'agricoltura di tutti i frutti gentili che chiamiamo *domestici*, perchè si è creduto che la polposità che gli distingue fosse l'effetto di una lunga coltura.

Il terzo caso, più raro, si verifica nel Fico domestico, (*Ficus carica*, Lin.) nell'*ANANASSO*, (*Bromelia Ananas*, Lin.) nella *CANNA* a ZUCCHERO (*Saccharum officinale*, Lin.) nella *BANANA* (*Musa paradisiaca*, Lin.) nel *FRASCINO* a MANNA (*Frazinus ornus* Lin.) nel *LENTISCO* a MASTICE, (*Pistacia Lentiscus*, Lin.) nel *BALSAMO DELLA MECCA* (*Amyris Opobalsamum*, Lin.) e in molte altre piante mostruose la di cui pinguedine, o il prodotto straordinario che la rimpiazza, non è che l'effetto del mulismo (8).

Così il *Mulismo* crea delle forme nuove che escono dai caratteri stessi della specie, e persino da quelli del genere, ma queste forme non sono che individuali e periscono coll'individuo che le ha spiegate. La specie sola resta intatta e si conserva negl'individui *tipici*. Essa è il complesso degl'individui provenienti per generazione da un tipo originario fissato dalla Creazione e perciò è costante, immutabile, eterna. Gl'individui invece sono esseri precari che si formano ogni giorno nella specie dalla combinazione dei due principi che la compongono, e che perciò hanno una vita determinata, e spariscono (9).

I Caratteri della specie sono sempre gli stessi, ma ricevono negl'individui che la compongono un'infinità di modificazioni che si chiamano *fisionomie*, e che nell'individuo che le spiega sono tanto inalterabili quanto i caratteri della specie.

Quando queste *fisionomie* sono *normali* si ripetono facilmente nell'insieme dei loro lineamenti e perciò la coltura le abbandona alla vita naturale dell'individuo nè si cura di fissarle. Esse periscono con esso, ma quelle che vi succedono, essendo poco diverse, ne compensano la perdita. Quando sono *anormali*, esse periscono egualmente coll'individuo ma non riproducono. Quindi la loro perdita è senza compenso.

È per questo che l'arte cerca di fissarle, e lo fa, *frazionando* l'individuo, o col portarle le gemme a viver nella terra con radici avventizie, o col portarle a svilupparsi e vegetare sopra di un'altra pianta sulla quale s'innestano: ma, una volta fissate, esse si conservano inalterabili, e vivono dei secoli a traverso di qualunque influenza senza cangiare. La loro esistenza è precaria perchè dipende dall'arte, ma la loro inalterabilità è immancabile perchè è nella natura.

Tale è l'origine e la condizione di tutte le piante singolari che adornano i nostri giardini. Le *variazioni degeneranti in varietà* (10) alle

È una teoria, diceva l'illustre Decandolle, che riposa sopra l'esistenza di un piano simmetrico predisposto degli organi. Così le perturbazioni dei corpi celesti non sono un disordine, ma una conseguenza lontana o una conferma delle grandi leggi che reggono l'universo. Vedi Decand. figlio, *Introd. à l'Etude de la Bot.*, pag. 78.

(8) È già da molto tempo che io ho fatto conoscere questa mia nuova teoria, ne alcuno l'ha ancora confutata. Nel 1811 ne feci l'applicazione agli *Agrumi* e all'*Amir balsamifera della Mecca*; e questo lavoro, letto all'Istituto di Francia fu stampato in Parigi sotto il titolo di *Traité du Citrus* (Vedi pag. 327. nota). Pochi anni dopo credetti di poter spiegare con essa il *mulismo* dell'*Ananasso*, della *Canna* a *Zucchero* e della *Banana*; e le mie osservazioni furono inserite in nota nella traduzione tedesca della prima parte del *Citrus*, che un illustre allievo del celebre Botanico Joquin, pubblicò in Vienna nel 1814. (il sig. Jan, ora prof. di Botanica in Parma) e furono poi riprodotte nell'edizione Italiana che ne fu fatta in Pisa nel 1816.

Dopo d'allora, illuminato da nuove osservazioni io mi sono servito di questa teoria per spiegare i misteri che presentano le nostre piante fruttifere, e fra queste quello del Fico. Si vedano nella *Pomona Italiana* il *Trattato del Fico*, e gli articoli: *Fiora del Ciliegio amareno o visciolino*, nota. *Mandorla premice*, *Lazzarulo bianco*, *Castagno Marrone*, *Melagrano a frutto gentile*, *Pistacchio vero spontaneo*, *Carubbo*, *Ulivo gentile*, *Fico fetifero*, *Uva Trifera*, *Uva Bizarria*, *Pesco ibrido*. ec.

Finalmente, ho trovato in questa teoria la chiave per spiegare il fenomeno singolare del *Mastice* che produce il *Lentisco* nelle Isole dell'Arcipelago, e della *Manna*, che si ottiene dal *Frascino*. Ho dunque spiegato con esse ciò che vi è di più misterioso nel regno vegetale. Ora: Una teoria che spiega tutti i fenomeni di un'ordine di cose, diventa di sua natura una dottrina.

Io invito i Naturalisti a porla ad esame. Io riceverò con rispetto le loro osservazioni e ne farò oggetto di nuove meditazioni. È solo in questo modo che si perviene a conoscere la verità, e la verità in questo argomento è di un'importanza assai grave per la Scienza.

(9) Era la stravaganza del *Mulismo* la più rimarchevole è quella delle Varietà che escono dai caratteri della specie, e qualche volta persino da quelli della classe in cui la Natura ha collocato il tipo. Ne abbiamo un esempio nella *Fragola*. È noto che nell'ordine normale questa pianta è *monoclinia* e che ogni fiore ha i due sessi riuniti. Pure ne esistono delle razze che sono *dicie*. Io ne possiedo una che è comune in tutto il Piemonte, e che è distinta col nome di *Maggiostro*. Isigg. Poiteau e Turpin nel loro trattato degli alberi fruttiferi ne descrivono molte, e riguardano il loro carattere come specifico: così ne fanno una specie separata che distinguono con il nome di *Caproniera*, aggiungendo che la loro origine è ancora un problema.

La storia però che ne danno prova appunto che sono anche esse varietà delle specie *Pragaria*, e che la loro mostruosità è dovuta alla fecondazione. Nei principi della Teoria del *Mulismo* è possibile ch'esse provengano dal seme di piante tipiche; ma è più ragionevole il ripeterle dai semi di qualche varietà devianta, che il disordine della fecondazione nelle generazioni che l'hanno preceduta, aveva già disposto a simile modificazione.

Il Fico offre un altro esempio di questo fenomeno. Il Fico Tipo è *monico*. La parte superiore del ricettacolo contiene i fiori maschi, e l'inferiore i femminini. La *superfissione*, o il *meticismo* hanno dato luogo a molte concezioni irregolari, e ne sono nate delle varietà *mule* come sono quelle delle nostre *Elcie* della coltura, che portano in compenso un ricettacolo grasso e meloso, e delle varietà *semimule*, come sono le *Ficis* dell'Arcipelago le quali non contengono che soli fiori femminini, e perciò non acquistano né la maturità botanica né la pomologica a meno che la Caprificazione non supplisca alla mancanza dei maschi, e delle varietà selvatiche che non contengono che fiori maschi, e che si conoscono poco perché, non essendo di alcuna utilità restano rilegate nell'inculto.

Sono queste varietà aberrate che hanno indotto in errore i Botanici, e gli hanno determinati a mettere il fico nella Classe della *Polygamie*. Ma chi conosce i fenomeni del *mulismo* e lo stravaganza dei suoi effetti, si persuade facilmente, che questi caratteri, quantunque diversi da quelli che determinano la specie, sono semplici modificazioni individuali, ossia mostruosità che compariscono in individui sterili e periscono con essi.

(10) L'origine delle Varietà o una cosa così semplice che è strano che sia sfuggita per tanto tempo all'osservazione dei Fisiologi. Pure sembra che sin'ora essa non sia stata ben colta da alcuno. «L'origine delle varietà è ben difficile a comprendersi, dice il figlio del principe dei botanici del tempo. (De Candolle *Introduction à l'Etude de la botanique* pag. 177.) La divisione non fa che estendere uno stesso piede la riproduzione sviluppa un'essere nuovo. . . . In questo secondo caso il legame che esiste fra i corpi produttori e i germi è così sconosciuto e così misterioso che niente indica a priori che le generazioni successive debbano rassomigliarsi. »

Io confesso che non vi trovo tanto mistero. Se l'essere che sviluppa la riproduzione è un essere nuovo è chiaro che non può essere identico con quello che lo produce, ma è chiaro pure, che, essendo formato io lui e dai suoi organi, ne deve avere i caratteri generali. Siccome però i corpi produttori sono due, e che concorrono egualmente alla combinazione dell'essere nuovo che viene da loro, così è chiaro che il legame che esiste fra essi e il germe, sta nell'organizzazione combinata dei due concorrenti, e che le modificazioni che diversificano le generazioni dipendono dalle proporzioni del loro concorso.

Nel regno animale è questa una verità popolare: Perché dunque non è essa riconosciuta egualmente nel regno vegetale? La soluzione del problema sta nelle anomalie che alterano l'analogia generale che lega questi due rami della natura organica. In ambo i regni, il germe, che si forma nell'organo femineo, è il prodotto della combinazione dei principi contenuti nei sessi, e perciò partecipa di ambidue; in ambo i regni ogni combinazione forma un individuo, e ogni individuo ha una fisionomia propria: dunque in ambo i regni le varietà che risultano dalla differenza dei lineamenti fisionomici hanno origine nella concezione.

Fra qui l'analogia non può essere più esatta; ma non si conserva tale che nei fenomeni del regime *normale*. Appena si entra nel regime *anomale* i due regni diversificano in modo da deviare facilmente il Naturalista che gli studia. Nel regno animale le concezioni ibride sono rarissime, e in generale non hanno luogo che coll'aiuto dell'arte che avvicina appostatamente le specie: nel regno vegetale esse sono frequenti, e vengono operate dalla natura: le razze sono più facili a formarsi e sono più persistenti nel regno animale che nel vegetale, ma i *metici* che risultano dalla loro unione sono fecondi nel regno animale e moltiplicano gli incrociamenti e le varietà, nel mentre che quelli del regno vegetale sono moli, e non si riproducono.

Il regno animale non conosce le *superfezzioni*, e se esistono fenomeni analoghi provenienti da cause capaci di turbare la concezione si riducono a leggere alterazioni parziali, o alla produzione di sconvolti informi senza una vera organizzazione, e incapaci di vita. Nel regno vegetale, sono invece le *superfezzioni* che danno origine alla maggior parte dei mostri che formano l'ornamento dei nostri giardini.

Finalmente, nel regno animale l'individuo ha un'esistenza determinata e, morendo sparisce. Nel vegetale invece, prima di morire egli si rinnova nelle proprie gemme, le quali, staccate dalla pianta madre, acquistano tutte un'esistenza propria, e ripetono ognuna il periodo di vita che ha goduto il padre. Così nel regno animale si vede ogni individuo alla sua nascita, e, conoscendone l'origine si fa un'idea chiara della sua natura: nel regno vegetale invece i moli compariscono come per sorpresa senza essere avvertiti, e, conservandosi poi nelle loro gemme staccate e moltiplicandosi indefinitamente col mezzo della coltura, nascondono all'uomo la loro origine e lo abbagliano a ricorrere alle congetture per indovinarla.

Ed è qui appunto dove principia l'imbarazzo della scienza. La moltiplicazione per gemme forma dei gruppi indefiniti di esseri che simulano altrettanti individui distinti, e che, in un certo senso della parola, lo sono; ed è a questi gruppi, comparenti quasi come tante famiglie, che è stato dato il nome di *varietà*. Ognuno vede però che questi gruppi non sono in fondo che una collezione di frazioni di un solo individuo, e che perciò corrispondono nel loro principio a ciò che nel regno animale ha ricevuto il nome di *fisionomia*.

Ora: si esamini l'individuo nel regno animale: è un essere distinto, fissato dalla creazione, immutabile nei suoi caratteri particolari come la specie nei suoi generali, e che, quale è nato, si conserva sino alla morte.

Tale appunto è l'individuo nel regno vegetale: le sue *variazioni* (*variations*, DeCandolle pag. 186.) non hanno niente più di latitudine che non l'abbiamo quelle del regno animale: esse si riducono tutte ad un maggiore o minore sviluppo, o ai sintomi di qualche malattia che ne produce la disorga-

quali sono ricorsi i Fisiologi per spiegare questi fenomeni, non sono in natura; e le ipotesi immaginate da alcuni Agronomi per ottenere un così detto miglioramento dei frutti, mediante una serie di innesti sopra innesti, o di seminagioni incrociate con essi (11), sono sogni contraddetti dai principii della scienza e smentiti dall'esperienza.

La Natura ha fissato in principio il *modulo* di tutti gli esseri; essa ha stabilito le leggi immutabili che dovevano regolarne la vita; essa ha determinato nel piano generale dell'universo lo stesso aberrazioni che dovevano variarlo, e limitandone gli effetti, ha prevenuta la confusione che avrebbero potuto produrre, e ha assicurata la stabilità del mondo fisico nello stato in cui è uscito dalle mani della Creazione.

nizzazione o la morte. Così esse non si trasmettono per *divisione*. Le modificazioni che si conservano con questo mezzo riconoscono il loro principio nell'organizzazione dell'individuo. Io considero come tali le spine e i peli che si sviluppano dove non apparivano a principio, le foglie ripiegate in sé stesse che distinguono qualche pianta, come succede nel *sax. annularis*, le scrociature o i colori nuovi che si spiegano in certi fiori interpolatamente, come nei garofani e nell'*Ortenzia*, le forme sempre varie e bizzarre che compariscono sovente nei frutti di un suto e non in quelli di un altro, come nell'*Arancio di Bizzaria*, nel *Fico fetifero*, nell'*Uva* a due colori e in tante altre mostruosità che non si svolgono che in certe date circostanze e in certi dati periodi.

Tutte queste modificazioni sono state prese per *variazioni*, ossia per cangiamenti accidentali prodotti dall'azione di cause esterne; ma se fossero state studiate nella loro origine, nei loro progressi e nei loro sintomi, si sarebbe riconosciuto che provengono sempre da un disordine originario dell'organizzazione, e che, se non si spiegano in fatto, esistono però in disposizione, e non hanno bisogno che di certe circostanze particolari per svilupparsi. Questa specie di *intermittenza* forma uno dei fenomeni i più singolari del regno vegetale, e quello forse che ha dato luogo a tante teorie false ed inutili; ma la sua esistenza è dimostrata, siccome è dimostrato che è sempre compagna dell'*irriditismo* e del *melicismo*.

Ora: se le *variazioni* hanno per carattere di provenire da circostanze esteriori, e di non trasmettersi per *divisione*, ne viene per conseguenza necessaria che i prodotti divisi, ossia le gemme, prese sopra una parte che offre qualche modificazione non potranno mai diventare l'origine di una varietà. Qualunque possa essere il grado di intensità e di durata che abbia determinata la *variazione*, esse saranno sempre modificazioni accidentali, e locali che non potranno mai influire sopra la natura dell'essere, ossia sul suo organismo, ma che resteranno limitate ai membri parziali degli individui nei quali si saranno spiegate.

L'esempio della *Vite*, portato dal sig. Deandolle figlio (Introd. ec., p. 176), combatte la teoria delle *variazioni* piuttosto che sostenerla. È vero che la *vite* si moltiplica da un tempo immemorabile col mezzo delle talee, ma non è vero che queste talee abbiano prodotto le modificazioni infinite di colore, sapore, e qualità che presenta questa pianta, p. 176.

Era questa l'ipotesi degli Agronomi antichi. Essa è passata fra i moderni ed è stata sostenuta da uomini sommi. Il Rosier, il Tavanti, i Membri dell'Istituto di Francia autori del *Nuovo Corso Ragionato di Agricoltura* stampato a Parigi nel 1809, e in questi ultimi tempi il sig. Lenoir nel suo *Trattato sulla vite*, hanno fondato sopra di questa tutte le loro teorie sulle varietà; ma se si sottopone all'esame della ragione e dell'esperienza si riconosce che non si appoggia che sopra semplici congetture e che invece è smentita da tutti i fatti. Io mi rimetto alle prove che ne ha date un distinto Naturalista Piemontese il sig. Dottor Gatta nel suo *Saggio sulle vite e sui vini della Pal d'Aosta* le quali si trovano sostenute da molte osservazioni di fatto del sig. Don Clemente Rossa inserite nella sua bella opera sulle vite dell'Audalusia.

Osserverò solo, per ora, che se si esamina la storia e si seguita l'osservazione e l'esperienza, si deve convincersi che le vite che si coltivano presentemente in Francia ed in Alemagna non provengono per *divisione* dai vitigni che vi furono introdotti dalla civilizzazione romana. Forse ve ne esistevano anche alcune di quelle, come per esempio le *Moscadello* (vitis apiana), la *Passeretta* (Uva di Corinto), ed altre simili; ma è certo che molte altre vi sono state introdotte posteriormente da paesi diversi, e che la maggior parte si sono formate nel luogo ove si coltivano al presente dai semi delle antiche vite nei tempi di popolazione e di abbandono che hanno segnata la barbarie del medio evo.

Io credo appunto che si debbano attribuire a questa loro origine i caratteri singolari dei vini di quelle contrade, i quali hanno un non so che di proprio avente dell'analogia col clima in cui si è formato il vitigno, e che differisce in un modo così sensibile dalle qualità che distinguono i vini del mezzogiorno.

Nel resto, tutte queste divergenze di opinione posano sopra una malintelligenza. Basta distinguere le *variazioni* che hanno luogo nelle generazioni da quelle che si attribuiscono agli individui. Le prime sono fatti, e sono la conseguenza delle leggi che reggono il regno organico; le seconde sono supposizioni o pure apparenze, e sono incompatibili coi principii. Con questa distinzione tutto è conciliato. Vedi Atti dell'Accad. de' Georgofili, T. 5, 1. Feb. 1845, p. 241.

(11) La teoria della *ripetizione*, promulgata dal sig. Vans-Mons di Bruxelles, è un vero ritorno all'empirismo degli Agronomi antichi. Essa è stata illustrata da molti uomini dotti, e questo è il solo suo merito. Così, io non mi prenderò l'assunto di confutarla. Rimanderò invece coloro che amassero di conoscerla ai suoi illustratori. Vedi *Almanac du Bon Jardinier pour l'année 1849. Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, Tom. 8, livraison 45, Avril 1831; p. 168. *Pomologia Physiologique par M. Sageret*, Paris 1830, e Poiteau in una memoria stampata a Parigi sulla miglioramento dei frutti nel 1831 circa.

(8 bis) Il *Frassino a Manna* offre uno dei molti misteri che la scienza non aveva ancora svelati, e che trovano la spiegazione nella Teoria del *Mulismo*. Tutto annunziava che questa pianta privilegiata, quasi esclusiva alla Sicilia, era una varietà del *Fraxinus ornus*; ma non si intendeva perchè, anche in quel clima, se ne trovassero delle piante producenti la manna, ed altre che non ne producono; e fra le prime, alcune che ne producono di più e altre di meno. L'esempio della *Canna da Zucchero* e quello dell'*Amirba balsamifera* mi hanno indotto a sospettare che la manna che si ottiene da certe piante particolari di frassino, fosse determinata dalle cause medesime che determinano la midolla zuccherina nella *Canna*, coltivata, e il balsamo dell'*Amirba* della Mecca.

Per verificare la cosa, io sono ricorso a diversi Naturalisti miei amici in Sicilia, e fra questi al sig. Dottor Scigliani di Catania, ora professore di Storia Naturale in Trapani, ai quali ho proposte le mie congetture, pregandoli ad esaminare se veramente i frassini *manniferi* sono *muli* come io li sospettava. La loro risposta ha confermate le mie previsioni. Essi hanno riconosciuto, che, in proporzione che una pianta abbonda di manna scarreggia di semi, e che le più abbondanti non ne svolgono punto, hanno riconosciuto che spesso nascono delle piante *mannifere* dai semi del frassino *semi-mulo*, e qualche volta anche da quelli del frassino *normale*, ma che le piante che formano la ricchezza delle coltivazioni perchè abbondano singolarmente di manna sono tutte figlie di una varietà assolutamente sterile, anticamente acquistata e che si conserva e si propaga col mezzo delle talee o dell'innesto. Questi fatti, che mi sono stati attestati unanimemente dagli amici suddetti, non possono lasciar dubbio sull'analogia del fenomeno e delle cause che lo producono.

Il *Mastiche*, che cola dal *Lentisco* nell'Isola di Scio, è un altro fatto eguale a quello della manna. Tutte le coste marittime dell'Europa meridionale sono coperte di *Lentischi*, e non è che nella sola Isola di Scio che cola dalle incisioni a cui sono assoggettati una specie di balsamo molto apprezzato dai Turchi e che è riservato pel serraglio del Gran-Signore. Si è disputato, se sia quella una specie distinta del *Pistacia Lentiscus* di Linneo, o se, essendo la stessa, sia al terreno o al clima che è dovuta la proprietà singolare di colare quel prezioso liquore. Vi sono stati fra i Botanici dei partigiani della prima opinione, e ve ne sono stati per la seconda, ma nessuno ha potuto sostenere nè l'una nè l'altra con ragionamenti solidi, sicchè se si mettono all'esame della scienza esse cadono ambedue.

In questo stato di ambiguità mi si è presentata alla mente l'idea che il fenomeno del *mastiche* possa avere lo stesso cause di quelli della *manna* e del *balsamo*. La difficoltà di eseguire un viaggio in quei paesi e l'impossibilità di supplirvi coll'aiuto di amici instruiti, come ho fatto per la *manna* in Sicilia, non mi hanno permesso di verificare coll'osservazione le mie congetture. Ho dovuto dunque cercare qualche raggio di luce negli scrittori che hanno relatato il fenomeno, e le mie ricerche non sono state infruttuose. Io ho riconosciuto che fra i *Lentischi* che nascono spontanei nell'Isola di Scio, se ne trovano molti che non producono *mastiche*, o ne producono poco, e che è invece da questi che si ottiene il seme per propagare le piante sulle quali si innesta la varietà che ne produce. Così ho riconosciuto che i *Lentischi* che abbondano di *mastiche* sono piante *mule* che non allegano semi e che perciò si propagano dalla coltura colle talee o cogli innesti. Io non ho in questo luogo la latitudine necessaria per esporre le prove di questi fatti, e i passi degli scrittori nei quali le ho trovate, ma le ho riunite in una memoria, dove sono coordinate in maniera da non lasciar dubbio sulla loro esattezza, e spero di darle al Pubblico al primo momento di ozio.

Il presente articolo era già sotto il torchio quando mi è accaduto di incontrare un nuovo esempio di fenomeni eguali ai sopra descritti. La Maremma Toscana, la Val-di-Chiana, il Val d'Arno e la Romagna Toscana coltivano pel nutrimento del bestiame una varietà di Olmo la di cui foglia è tanto grande, che a prima vista fa dubitare se sia un vero Olmo.

Il Savi nel suo trattato degli Alberi della Toscana la riporia come una varietà dell'*Olmo nostrale* sotto il nome di *Ulmus latifolia*, e dice che per il solito si moltiplica coll'innesto. Il Person la registra egualmente come varietà dell'*Ulmus*, e aggiunge: *Crescit in campestribus ad vias publicas*. (Pers. Pentandria Monogamia p. 291.) Io, nel vederla, ebbi subito il sospetto che fosse un *mulo*. Chiesi come si moltiplicava, e fui assicurato che non esisteva che in istato d'innesto. Ne dedussi la conseguenza che doveva essere sterile, e verificai che, difatto, nessuno vi aveva mai scoperti nè semi nè fiori.

Cosa mi restava a conoscere per convincermi che è il prodotto di un seme proveniente da una concessione anormale? In questa ipotesi è chiaro che la sproporzione fra gli atomi sessuali concorsi alla sua formazione non aveva potuto lasciar luogo ad un'organizzazione perfetta; e che il germe che ne era uscito doveva mancare degli organi della generazione. Bisogna dunque che la sostanza destinata a svolgersi in polline e in principio femminile avesse uno sfogo, e lo ha avuto nella foglia. Ecco la genesi di una pianta che senza l'aiuto della mia teoria resterebbe ancora un mistero.

DEGLI AGRUMI (1).

SPECIE, VARIETÀ, IBRIDI.

CLASSIFICAZIONI DEGLI AGRONOMI ANTICHI.

CLASSIFICAZIONE FONDATA SOPRA LA NUOVA TEORIA.

ESPOSIZIONE DEL QUADRO SINOTTICO IN CUI È DISTRIBUITA.

Gli Agrumi formano un'associazione di piante che la Natura ha legate con tanti rapporti da costituire uno di quei gruppi ai quali i Botanici hanno dato il nome di *Generi* e che si mostrano nell'ordine dei vegetali come tante famiglie distinte. Noi forse non conosciamo ancora abbastanza le specie che lo compongono, per poterlo determinare con sicurezza. Originarie dell'Asia, esse sono passate in Europa in epoche e in modi diversi, e chi sa se vi sono passate in totalità. Quelle che vi sono state portate hanno cominciato per venirvi in istato di *innesto*, o di *talca*, e quasi sempre in individui *anormali*. Non è che col corso di molti anni che le varietà *tipiche* si sono introdotte fra i mostri che le avevano precedute, e non è che da pochissimo tempo che alcune di esse si riconoscono fra noi come tali, e si coltivano.

Il primo a comparire è stato il *Cedro*, ed è questo perciò che ha dato il nome al genere. È però ancora dubbioso se ci formi neppure una specie. Le piante venute fin ora fra noi hanno tutte i caratteri di piante *anormali*. Forse esiste il loro *tipo* nei climi ove la specie è originaria, ma nessuno sin qui lo ha fatto conoscere. Il *Limone* e l'*Arancio-forte* non sono comparsi che all'epoca delle Crociate, e sono venuti in istato di tipi, cioè a dire per seme: così essi sono stati riconosciuti come due specie distinte, e hanno costituito col *Cedro* il genere al quale i Botanici hanno dato il nome di *Citrus*.

Una terza sorte di Agrumi è venuta con queste nel dodicesimo secolo, ed è il *Pomo d'Adamo*. Gli Arabi, che l'hanno portata i primi in Palestina sotto il nome di *Laysamou*, o *Zambau*, l'hanno considerata come una pianta *tipica*, e hanno composto il genere di quattro specie. Più tardi è comparso l'*Arancio a frutto-dolce*, ossia il *Melangolo*, nè si è ancora potuto fissare l'epoca della sua introduzione in Europa; esso però non vi è stato considerato che per una varietà del *Citrangolo* ossia dell'*Arancio-forte*, o per meglio dire, come un *Arancio-forte* ingentilito dalla coltura; nè mai ha preso posto fra le specie. Così, il loro numero è restato fissato per qualche tempo a quattro: ma in seguito i giardinieri europei hanno cessato di riconoscere questa qualità nel *Pomo d'Adamo*, e perciò esse sono state ridotte a sole tre.

Tale si è mantenuto per lungo tempo lo stato della scienza sia fra i Botanici che fra gli Agronomi. Intanto però le varietà sono andate crescendo. Il commercio ne ha portate molte dall'India, e molte se ne sono formate fra noi, e tutte sono state ricercate con avidità dai giardinieri, non solo per la loro utilità quanto ancora per la singolarità delle loro forme, e per i capricci che spiegavano. Già sul principio del 16° secolo il lusso delle Aranciere si era stabilito in Europa, e non vi era Villa in Italia o Reggia in Oltramonti che non avesse i suoi *stanzoni* per gli Agrumi. Quindi la gara delle collezioni cominciò a spiegarsi, e con questa il bisogno di cataloghi e di classificazioni.

Il primo ad arricchire la scienza di un lavoro di questa natura fu un Gesuita Senese vivente in Roma che era in quel tempo il centro dell'opulenza e del lusso e il paese delle Ville. Il Padre Ferraris pubblicò nel 1646 le sue magnifiche *Esperidi*, opera classica che contiene il trattato il più completo che si sia mai fatto sulle varietà. In quel prezioso lavoro egli portò la collezione al n. di 68 o le divise in tre specie o, come egli le nomina, generi, cioè in *Cedro*, *Limone*, e *Arancio*, riunendo sotto questo nome il *Citrangolo* e il *Melangolo* (2).

Il Ferraris fu seguito dal Commellino celebre Botanico Olandese, il quale raccolse nel giardino botanico di Amsterdam la più bella collezione di Agrumi o di altre piante esotiche che si fosse ancora veduta nei climi settentrionali, e ne pubblicò la descrizione in un'opera intitolata *Le Esperidi dei Paesi-Bassi*, stampata in Amsterdam nel 1676, e che accompagnò di molte figure (3). In questo lavoro, nuovo per i paesi nei quali gli Agrumi non vivono che col fuoco, egli seguì nella classificazione il Ferraris, ma accrebbe l'importanza dell'opera coll'aggiunta che vi fece dei metodi di costruire le serre o Aranciere calde, e di quelli di coltivare queste piante nei climi freddi. L'opera del Commellino estese in Alemagna la passione per gli Agrumi, e le serre e le collezioni si moltiplicarono da per tutto.

La più celebre di tutte e la più ricca fu quella del Wolkamerio, il quale la fece conoscere al pubblico con un'opera in foglio stampata in Norimberga dal 1708 al 1714, sotto il titolo di *Esperidi di Norimberga*, nella quale riuniti in due volumi tutto ciò che si trovava sparso nei

(1) Il nome di *Agrumi* è un nome antichissimo, non solo nella lingua sociale degli Italiani (Vedi Vocab. della Crusca voce *Agrume* n. 1.) ma ancora nella lingua tecnica. Lo troviamo usato nel 12° secolo da uno storico delle cose di Sicilia conservato dal Muratori (Nicolaus specialis), il quale chiama queste piante *Atripnorum arbores.* (Vedi *Traité de Citrus* p. 361.) Dopo di lui è stato usato da quasi tutti gli Esperidisti, e fra gli altri dal Ferraris: *Acranium* hoc genus. ec. I Botanici sono i soli che non ne hanno fatto uso, perchè avevano già adottato il nome di *Citrus* che era quello della prima specie con cui aveva cominciato il genere e che proveniva dal latino antico. Ma il Decandolle ne riconosce la convenienza, e lo chiama, *le non philosophique des Italiens Physiol.* Veg.

Nè vi si potrebbe opporre la dolcezza della *Melangola* o *Arancia-dolce*. In questa specie il sugo, a dir vero, non consiste in un acido citrico quasi puro come nel *Citrangolo* o *Arancio-forte*, nel *Cedro*, e nel *Limone*. Esso però vi è sempre il dominante, e non è che nella massima maturità che resta mascherato da un poco di zucchero che vi sviluppa la vegetazione, e che forse è il prodotto di una nuova combinazione dell'acido stesso. L'esempio delle due varietà che si trovano nelle collezioni sotto il nome di *Arancio-forte a sugo dolce* (*Citrus Aurantium acido carente* T. de C.) e di *Arancio dolce senz'acido* (*Citrus Aurantium Sinense Anoxidum*) non distrugge il principio. Esse costituiscono due varietà mostruose prodotte dal *mulismo*; e noi abbiamo già dimostrato che il *mulismo* è l'effetto di una concessione anormale che può alterare anche i caratteri specifici e quelli del genere. Del resto, quantunque si sia dato il nome di *Arancia forte* alla *Citrangolo*, e di *Arancia dolce* alla *Melangola*, pure sta in fatto che non è l'acidità del sugo che li distingue, ma bensì l'amarezza propria alla parte fibrosa con cui sono formati gli spicchi e a tutte le altre membrane della prima specie, e che non si trova in quelle della seconda. Quanto al sugo esso è acido in ambedue nè perde questa proprietà che per effetto del *mulismo*.

(2) Il primo nome che ha avuto l'*Arancio* nella lingua sociale in Italia è stato quello di *Cetrangolo* o *Citrangolo*. Così lo chiama il Mantovano Silaticus (Mat. Silv. Pandectae Medicinae fol. LVIII) e così si trova nominato nella traduzione di Avicenna, nelle note del Salmasio a Solino, nella traduzione di Aldobrando da Siena del Bencivenni, e in molti documenti notariali o municipali del 13° e 14° secolo, e così nella Crusca voce *Cetrangolo* o *Citrangolo*. Questo nome della lingua parlata corrispondeva ai nomi che aveva ricevuti nelle lingue scritte da diversi Autori in varie epoche, cioè *Orenges*, *Arangias*, *Nerantium*, *Citromalum*, *Arangia*, *Aurantium*, *Arangi*, *Airange*, *Oreng*, *Aranza*; (Vedi Gallesio, *Traité du Citrus*) e fu alternato nelle diverse provincie d'Italia con i nomi volgare di *Citrone*, *Cetrone*, *Arancio*, *Aranza*, *Naranzo*, ec. I nomi di *Melangolo* e di *Melarancio* non sono comparsi che in tempi più vicini a noi, e nell'epoca appunto in cui è venuto in Italia l'*Arancia a sugo dolce*.

Il primo che li abbia usati scrivendo è il Davanzati nella sua *Coltivazione*, e non è che dopo di lui che si trovano negli scrittori di cose agrarie. Nella lingua parlata pare che fossero in uso in quell'epoca in tutta la parte meridionale dell'Italia, siccome lo sono ancora al presente in Roma e nel Regno di Napoli dove servono a distinguere l'*Arancia a sugo dolce* dall'*Arancio amaro*, che in quei paesi ha conservato il nome antico di *Cetrangolo*. (Vedi Gasparri descritt. dell'Isola di Tremili p. 20.)

La Crusca li ha ammessi ambedue nel Vocabolario, ma senza applicarli distintamente ad alcuna specie particolare. Nella lingua parlata, i Toscani hanno invece adottati i nomi di *Arancia dolce*, e *Arancia forte*. Nè l'uno nè l'altro però si trovano nel vocabolario, ed io non ve li ho incontrati che nel Tricini, cioè il primo fra gli Scrittori moderni che se ne sia servito. La nomenclatura tecnica delle specie degli *agrumi* nella lingua italiana, non era dunque ancora fissata, e perciò il primo scrittore che si occupasse di questa materia restava in libertà di scegliere fra questi diversi nomi e determinarne il senso preciso.

Io ho creduto di poter usare di questo diritto e ho adottati nella lingua tecnica italiana i nomi di *Citrangolo* e di *Melangolo* nel senso che ricevono nella lingua parlata di una grande parte d'Italia.

(3) *Nederlandsche Esperidem* ec. Amsterdam 1676. in fol. Londra 1684. in-8°.

giardini più ricchi di Europa, ch'egli visitò a quest'oggetto, e di molti dei quali ha data la descrizione e la pianta. La sua collezione però non accrebbe che di poche varietà quella del Ferraris, e lasciò le specie come le aveva fissate il suo Antecessore (4).

Gli Agronomi che succedettero a questi tre grandi Esperidisti non fecero che aggiungere alla loro collezione qualche nuova varietà scoperta posteriormente, e lasciarono la classificazione delle specie quale era stata stabilita dal Ferraris. I Botanici invece retrocedettero; e il severo Linneo nel fissare le specie si ristinse alle due principali, come quelle che formano in fatto la divisione primaria del genere, cioè *Cedro* e *Arancio*.

Intanto però si andavano aumentando le varietà nelle collezioni sia per le continue novità che il commercio portava dall'Asia, sia per qualche mostruosità che si formava dal seme fra noi, sia finalmente per i nomi strani che si andavano applicando dai giardinieri a tutte le fisionomie le più inconcludenti che si presentavano alle loro ricerche; sicchè ne nasceva una specie di confusione che faceva sentire ogni giorno di più il desiderio e il bisogno di una classificazione.

Io intrapresi questo lavoro sul principio del secolo corrente, e nel 1811 ne pubblicai un saggio a Parigi sotto il titolo di *Trattato del Citrus*. Il lungo studio che avevo fatto di queste piante nella Natura, i risultati delle replicate seminazioni alle quali le avevo sottoposte senza sopprimerne lo sviluppo cogli innesti, e la scoperta che avevo fatta dei fenomeni del *multismo* nelle piante, mi apersero la via a molte verità, e mi portarono a stabilire le specie a quattro, e a restringere il quadro delle varietà a quelle sole che presentano una mostruosità tale da poter servire ai bisogni ed ai piaceri dell'Uomo o interessare la scienza.

Il sig. Risso di Nizza è entrato nella carriera pochi anni dopo di me, ma ha seguito dei principii diversi. Egli ha ammesse le quattro specie da me stabilite, ma ve ne ha aggiunta una quinta; e per una contraddizione singolare egli ha scelto per elevare al grado di specie una varietà sterile che non ha figli, e che non può averne, che vive precariamente mediante l'innesto; e per darvi una famiglia, vi ha associati, non so se come fratelli o come figli, cinque altri mostri della stessa natura.

La specie ch'egli ha creata è il *Citrus Limetta*, è le varietà che vi ha unite, senza precisare a quale titolo, sono la *Lima*, la *Lumia*, la *Petterta*, la *Bergamotta*, e il *Pomo d'Adamo*.

Questa strana classificazione ha formato l'oggetto di una Memoria sopra gli Aranci stampata nel Tomo 20 degli animali del Museo di Parigi in data del 1813. Ma non sono passati molti anni ch'egli ha cangiato di piano, e coll'aiuto di un illustre Botanico francese, ha pubblicata una nuova opera sopra gli Agrumi intitolata *Storia degli Aranci*, nella quale ha adottato una nuova distribuzione.

In questo secondo lavoro egli ha cominciato per rimettere nel grado di specie il *Pampelmos*, che nella sua prima memoria aveva messo sotto il nome di *Pomo d'Adamo* fra le varietà della *Limetta*; intervenendo così ogni idea di famiglia, poichè la *Limetta*, presentata per tipo, è un mostro senza semi, e il *Pomo d'Adamo* (*Pampelmos*) portato come figlio è una pianta normale e seconda.

Dopo questa ristorazione, ha staccate dalla stessa specie sterile (*Citrus Limetta*, Risso) due dei suoi supposti figli, il *Bergamotto* (*Citrus Bergamia*, Risso) e la *Lumia* (*Citrus Lumia*, Risso); e quantunque queste due piante esistano solo in istato d'innesto, e sieno prive di semi, pure le ha elevate anch'esse al grado di tipi, e ne ha fatte due specie.

Così ha portate le specie al numero di otto e le varietà a cento sessanta nove, accumulando nomi sopra nomi senz'indicare ove esistano, o dando delle indicazioni che non si verificano, e senza preparare i lettori a tali novità coll'esposizione del sistema sul quale intendeva di fondare questa sua classificazione (5).

Un complesso di contraddizioni tanto evidenti avrebbe dovuto diffidare i Naturalisti, e richiamarli a dei sistemi più consonanti ai principii. Ma l'apparato di tante ricchezze, e il lusso di figure con cui le ha accompagnate ha sedotto la massima parte di quelli che hanno scritto dopo di lui sugli Agrumi, sicchè, all'eccezione dei traduttori Italiani del Diz. delle Scienze Naturali stampato in Firenze, i quali hanno migliorato anche in questo il loro originale, tutti gli altri hanno seguito le tracce del Risso, e hanno ingrossati i cataloghi creando delle specie a capriccio, e moltiplicando le varietà con nomi senza rappresentanza, o rappresentati da individui volgari e di nessun conto (6).

Il più recente di questi Monografi è stato il sig. Dottor Arrosto. Invitato da un programma della Società Economica di Messina, egli ha presentato al concorso nel Giugno del 1834 una *Monografia degli Agrumi* che fu premiata.

In essa egli ha diviso il genere in 17 specie e 149 varietà, senza dare alcuna ragione di tale divisione, mescolando come i monografi francesi gli Aranci a frutto dolce con quelli a frutto amaro, mettendo nel numero delle specie molti individui sterili, viventi in modo precario col mezzo delle talce o dell'innesto, ed aumentando il numero delle varietà nel senso abusivo che questa parola riceve nell'uso, coll'ammettere per tali nella collezione gli individui i più incerti e i più inconseguenti (7).

In tanta confusione di idee e in una così grande anarchia di sistemi, io ho creduto di rendere un servizio alla Scienza col riprodurre una parte del mio antico lavoro sugli *Agrumi*, arricchito di molte rettificazioni e di molti aumenti, ed applicato alla collezione dei Giardini Botanico-Agrarii di

(4) L'opera del Wolckamer stampata in Norimberga in due volumi in foglio col titolo di *Nürnbergische Hesperides od. er Gründliche Beschreibung der Edlen Citronat-Citronen und Pomerangen-Früchte von Volkamer, Joh. Crisb. Nürnberg, 1808*, è stata tradotta in latino e stampata in un solo volume col titolo di *Hesperides Norimbergenses*. Ambe le edizioni sono rarissime, e la latina più della tedesca. Io le ho trovate ambedue nella Biblioteca Imp. di Parigi, e nella Palatina del Granduca di Toscana a Firenze; dopo trent'anni di ricerche e di cure sono riuscito ad acquistarne un esemplare anche per la mia. Nel primo volume dell'edizione tedesca, stampata nel 1708, vi si trovano figurati 12 Cedri, 3 Spadafore, 43 Limoni, 1 Pomo d'Adamo, 24 Arancie, la Bixarria, e il Pompelmos, in tutto n. 92. Nel secondo stampato nel 1714 vi sono 10 Cedri, 46 Limoni, 4 Bergamotte, 6 Lumie, 4 Lime, e 20 Arancie fra dolci e amare, in tutto n. 92.

La maggior parte però di queste seconde non sono che leggere modificazioni di forme che si trovano nei frutti della medesima pianta, specialmente quando si tratta di varietà mostruose quali sono il maggior numero di quelle contenute nel secondo volume. Io ambì i volumi poi si trovano descritti e rappresentati in rame le principali località citriferi, e i principali giardini nei quali si coltivavano gli agrumi in quell'epoca in Europa, e fra le altre nel volume primo, il Lago di Garda, il Borgo di S. Pier d'Arena presso Genova, il giardino del Principe Doria, e il luogo di Nervi fuori di detta Città; e nel secondo il giardino ossia le serre di Schoobruon, di Brandenburger dei conti Allegrè in Cucciano, del sig. Gio. Francesco Morosini in Padova, del conte Rodolando Maffei in Verona, di diversi altri in Germania, e finalmente del suo proprio in Norimberga che è rappresentato sotto il titolo di *Viridarium Suburbanum Cristofori Volkameri in Norimberga*.

(5) Ecco come si esprime il sig. Poiteau alla pag. 28 della sua Storia Naturale degli Aranci. « Parmi les Auteurs qui nous ont précédé ou remarque Ferraris, qui a divisé les Orangers en trois sections, sous le nom de Citrons, Limons, et Orangers. Depuis Ferraris, qui dérivait en 1646, jusqu'à M. Gallesio qui a publié son ouvrage en 1809 (à l'époque, in cui ne feci lettura all'Istituto di Francia: essa però non fu data alle stampe che nel 1811) on n'avait apporté aucune modification raisonnée ou importante aux divisions de cet Auteur. Mais M. Gallesio, en séparant les bigarradiers des Orangers a fait une quatrième section dans cette intéressante famille. Peu de temps après l'un de nous a inséré dans les Annales du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris un Essai sur l'Histoire Naturelle des Orangers, où l'on trouve nos cinquième section sous le nom de Limettiers.

(6) Il sig. Brucalassi è l'autore dell'articolo *Citrus* del Diz. di S. N. italiano. Questo dotto Naturalista secondato dal sig. Targioni, nome sempre caro alle Scienze, ha dato a quest'edizione un pregio infinitamente maggiore di quello che ha la francese, perchè l'ha rettificata in moltissimi luoghi, e l'ha arricchita di tutte le scoperte che la mettono al corrente dei progressi della scienza. Con tanti miglioramenti essa è diventata un libro prezioso per coloro che coltivano la Storia Naturale.

(7) Ecco l'estratto della Monografia dell'Arrosto.

1. Citrus Aurantium. Cedro Arancio, con 43 varietà.
2. Citrus Bigaradia. Cedro Bigaradia, con 30 varietà.
3. Citrus Sinensis. Cedro della China con 5 varietà.
4. Citrus Limonum. Cedro Limone con 35 varietà.
5. Citrus Medica. R. con 8 varietà.
6. Citrus Piretta. Cedro Piretto con 5 varietà.
7. Citrus Limetta. Cedro Limetta con 2 varietà.
8. Citrus Bergamia. Cedro Bergamotto con 3 varietà.
9. Citrus Lumia. Cedro Lumia con 7 varietà.

10. Citrus Pampelmos. Cedro Pampelmos con due varietà.

11. Citrus Auratus. Cedro dorato con quattro varietà fra le quali vi è il Cedro Itrice e un cedro detto Pomo d'Adamo.
12. Citrus Mellarosa. Cedro Mellarosa con tre varietà.
13. Citrus Articolata W. (articolata).
14. Citrus Buxifolia (C. a foglie di Bosso).
15. Citrus Trifogliato. (C. Trifogliato).
16. Citrus Japonica (C. del Giappone).
17. Citrus Decumana (C. Decumana).

Le varietà ammontano a 148 distribuite nelle 16 specie senz'ordine e senza sistema. Nè poteva esser diversamente per un Botanico il quale fa la sua professione di fede, dicendo: « Molte varietà rendono adorna e ricca questa specie di Cedro; nè sin oggi la scienza ha potuto rintracciare il procedimento della » Natura nel produrre le varietà; ed essa lo ritiene a nostro dispetto, come geloso secreto, coperto e nascosto. » Arrosto *Monog. degli Agrumi* pag. 10. Egli poteva aggiungere: Nè gli sforzi fatti dal Gallesio per iscuoprilo e consegnati nel suo *Trattato del Citrus* e nella sua *Pomona* hanno ancora potuto ottenere l'intento. Con quest'aggiunta, egli avrebbe emessa un'opinione propria che potrebbe avere il suo valore, e non avrebbe condannato col disprezzo del silenzio quella di uno degli Agronomi che lo hanno preceduto, senza nemmeno fargli l'onore di combatterla come un errore.

questa Città, come quella che contiene tutte le varietà di qualche importanza che si coltivano nei giardini di Europa senza doppii, e senza inutilità, e che ne presenta i campioni viventi.

In essa il Naturalista vi troverà determinate le quattro specie che è convenuto di riconoscere per tali, vi troverà le varietà dubbie viventi sia ora in istato d'innesto e suscettibili di essere meglio determinate dall'esperienza, vi troverà le varietà normali distinte per qualche lineamento rimarchevole, e finalmente le varietà anormali, ossia i mostri e le ibride, vi troverà cioè tutto quello che merita di entrare in una collezione.

Non è perciò che col tempo essa non possa essere rettificata od aumentata. Se io dovessi riprendere radicalmente il mio lavoro, forse farei sparire il *Cedrato* dal numero delle specie, e vi sostituirsi il *Pomo di Adamo*.

Ma nello stato attuale della Scienza non si potrebbe fare una tale innovazione senz'accompagnarla da una esposizione ragionata che non può aver luogo nel nostro lavoro.

Quindi io mi riservo ad un'altra occasione a sviluppar quest'idee, o per ora mi limito a riprodurre la classificazione annessa al Trattato sul *Citrus* colle modificazioni che le ricerche da me fatte dopo d'allora hanno rese necessarie.

Quanto alle Varietà non vi è dubbio che il loro numero è suscettibile di essere aumentato. La Natura è inesauribile nelle sue combinazioni, e può produr della nuova *fisionomie*, adattate a soddisfare i piaceri e i bisogni dell'uomo, e in tale caso, se saranno avvertite, potranno essere fissate dalla coltura o coll'innesto o colle talee, e prender posto nelle collezioni.

Ma intanto che si stanno formando, o che si vanno scuoprendo, non bisogna ingombrare i giardini con individui inconcludenti, tenendo dietro e raccogliendo senza discernimento tutto ciò che nasce di volgare.

Il pretendere di riunire tutte le *fisionomie* ancorchè ordinarie, e formare delle *Monografie* nel senso stretto della parola, è un voler rinchiudere il mondo vegetale in un giardino (8).

In questo modo la Collezione di questa bella famiglia resterà purgata da tante varietà volgari e inconcludenti, e da tante inutilità introdotte senza ragione nei giardini, e che vi portano la confusione. Ma ciò non bastava. Bisognava classificarle con ordine, bisognava esporle con un metodo regolare e simmetrico che potesse facilitarne la ricognizione e lo studio, e presentarle alla vista come erano state presentate allo spirito, in un insieme regolare e legato secondo i caratteri che le distinguono e nei rapporti che hanno in natura.

Ed ecco ciò che mi sono ingegnato di fare col Quadro sinottico che unico al presente lavoro. Esso non contiene che le varietà che formano la Collezione Toscana, cioè a dire le varietà le più distinte delle Collezioni attuali d'Europa: ma è suscettibile di ricevere e di dar posto a quante se ne presentassero di nuove.

Esso è per le varietà negli Agrumi ciò che il sistema Linneco è per le specie nei vegetali. Non si ha che ad esaminare i caratteri principali dell'individuo per riconoscere a quale specie appartiene. I caratteri secondarii ne indicano le affinità; e se i capricci che spiegano, alterano le forme originarie al punto di renderli inconoscibili, essi trovano sempre un posto appropriato negli intermedi anormali come varietà mostruose. Io ho dato al quadro la forma di un albero, perchè ho riconosciuta che questa forma è nella simmetria naturale del genere. Le specie che lo compongono sono così omogenee e così collegate, che compongono insieme come una famiglia procedente da un ceppo comune. Esse si presentano due a due, e pare che discendano le une dalle altre. Così il ceppo comincia per aprirsi in due grandi branche rappresentanti la prima divisione, cioè il *Cedro* e l'*Arancio*. Il *Cedro* si suddivide in due specie secondarie, e sono il *Cedrato* e il *Limone*, e la branca in cui figura si apre in due rami che corrispondono a questa simmetria. L'*Arancio* si suddivide anch'esso in due specie, e sono l'*Arancio-forte* o *Citrangolo* e l'*Arancio-dolce* o *Melangelo*, e queste perciò occupano gli altri due rami della branca opposta. Tutto il resto è individuo, ma nella folla dei tanti individui che si sono prodotti nel corso di tante generazioni ne sono usciti molti là di cui fisionomia e i di cui caratteri personali sono così distinti da quelli delle *fisionomie tipiche*, che l'uomo ha trovato di suo interesse il fissarle colla coltura, o per utilità, o per singolarità, o per servire alla scienza. Così, io li ho distribuiti in un terzo cerchio sui ramicelli che spuntano dai rami principali, e li ho applicati ciascuno al ramo al quale appartengono o sembrano appartenere. Restavano le *Ibride*: esse avrebbero dovuto essere situate sopra un ordine di ramicelli provenienti da rami diversi ed intrecciati insieme, onde indicare la loro origine mista. Ma, all'eccezione della *Bizzarria*, tutte le altre piante a fisionomia composta sono così equivoche, che non ho ardito determinarle. Quindi, ho posto sotto questo nome in un quarto cerchio tutte le varietà anormali che hanno dei caratteri complicati, e là di cui mostruosità le avvicina apparentemente alle specie affini.

Con queste disposizioni, io credo di aver presentato il genere *Agrume* sotto il punto di vista il più giusto nei principii della scienza, e il più comodo per i giardinieri che desiderano regolarizzare le loro collezioni. Per apprezzare però questa classificazione, e per utilizzarla, specialmente nel caso dell'aggiunta di nuove varietà, era necessario determinare con esattezza i caratteri degli esseri individuali che la compongono. È dunque coll'esposizione di questi caratteri che finiremo il presente articolo. Il successivo conterrà la descrizione delle varietà, e sarà seguito dal Quadro Sinottico che compirà il lavoro.

Caratteri del genere.

Pianta ramosa, rami muniti di spine, foglie persistenti per più anni e aromatiche, fiori icosandri, per aborto aginii, odorosi, frutti erbicolari variiformi, corteccia sparsa di glandole piene di olio essenziale volatile e libero, interiore carnoso o cotonoso, polpa formante una specie di torlo, composta di 9 a 18 spicchi, convergenti ad un asse fibroso e tubulare e chiudenti una quantità di vescichette piene di un acido ora puro ed acuto, ora diluto in un sugo zuccherino, e un numero indeterminato di semi attaccati alla linea convergente dello spicchio per un umbilico. Dietro questi caratteri il Genere resta naturalmente diviso in due specie principali, cioè in *Agrumi a peziolo nudo*, e in *Agrumi a peziolo alato* (*Citrus petiolis linearibus, et Citrus petiolis alatis*. Lin.).

Caratteri comuni alla prima divisione. Agrumi a peziolo nudo, o Cedri.

Fiore con 35 a 40 stami, spesso mancante di ovaio, corolla bianca al di dentro velata di rosso violetto al di fuori, germogli con vetta violacea, foglie grandi a peziolo nudo, frutto oblungo contenente da 9 a 14 spicchi, buccia giallognola, parenchimitosa, aderente al torlo, sugo gratamente acido.

Caratteri che distinguono la seconda divisione. Agrumi a peziolo alato, o Aranci.

Fiore icosandrio sempre completo, corolla bianca odorosissima, foglia sottile stretta a peziolo alato, frutto globoso a nove spicchi, buccia liscia al di fuori e di un aureo pallido, cotonosa al di dentro, non aderente al torlo, sugo ora acido, ora dolce abbondantissimo.

Caratteri della specie Cedrato.

Pianta mediocre a rami nodosi, corti, irregolari, foglia cartilaginosa, ovoidale, portata da un picciolo nudo, articolato, fiore grande, bianco, velato di rosso, icosandrio, spesso aginio per aborto, odoroso, frutto appuntato, vari-forme, composto di una buccia rugosa, spessa, al di dentro bianca; parenchimitosa, edule, coperta al di fuori di un'epidermide giallognola sottile sparsa di vescichette convesse piene d'un aroma soave, la quale rinchiude un torlo picciolo, aderente alla buccia e formato di 9 a 12 spicchi pieni di un acido leggero e diluto.

(8) Mi rincresce di dover comprendere in questa proscrizione anche la varietà a cui il sig. Poiteau ha avuto la cortesia di dare il nome di *Bigaradier Gallesio* (Hist. Nat. des Orang. p. 96.). Ma, il rigore della scienza mi obbliga a fare questo sacrificio, perchè l'individuo al quale lo ha applicato non è che una fisionomia tipica, e perciò una ripetizione delle infinite fisionomie che provengono da semi normali senza distinguersi in alcun modo dal volgo.

Non posso lasciare però di esprimere la mia riconoscenza per questo tratto di gentile benevolenza usatomi da un così distinto botanico, che stimo come scrittore, che amo come amico, e che apprezzo come collaboratore, avendo consacrato il suo pennello, forse unico in questo genere, ad eseguire le figure che ho destinate ad accompagnare il secondo volume del mio *Traité du Citrus*, che spero di pubblicare fra poco, e che ne faranno l'ornamento.

Caratteri della specie Limone.

Pianta vigorosa, arborescente, a rami lunghi flessibili, a foglie larghe, sottili, appuntate, portate da un peziolo nudo e articolato; fiore grande, bianco velato di rosso, spesso aginio per aborto, leggermente odoroso; frutto ovato, di buccia sottile, liscia, parenchimatosa, amara, inedule, coperta di un'epidermide giallognola sparsa di vescichette concave piene di un aroma acuto e che chiude un *torlo* ampio, aderente alla buccia, e contenente un acido libero, soave ed agreevole.

Caratteri della specie Citrangelo o Arancio forte.

Pianta arborescente, ma mediocre, coperta di una corteccia scura e ruvida; foglie sottili, lunghe, membranose, lanceolate, portate da un peziolo largamente alato, eminentemente aromatiche; fiore picciolo, candidissimo, esalante un aroma soavissimo; frutto mediocre, rotondo, composto di una buccia sottile, cotonosa, inaderente agli spicchi, coperta di un'epidermide rancio-carico, sparsa di glandolette concave, piene d'un aroma penetrantissimo e di un *torlo* separato, consistente in 9 spicchi convergenti ad un asse cotonoso e tubulare, contenenti, dentro di una membrana amarissima, una quantità di vescichette oblunghe piene di un acido citrico amaro e potentissimo, fra le quali sono situati i semi.

Caratteri della specie Melangolo o Arancio dolce.

L'*Arancio* a frutto dolce o *Melangolo* si distingue pel vigore dell'albero, che ingrossa e s'inalza più di qualunque altro agrume, e si foggia naturalmente in forma di globo; per la corteccia, che è liscia e di un verde tenero che volge al bianco; per le foglie a peziolo alato, ma con ale meno pronunziate di quelle dell'*Arancio forte*; per i frutti, che sono coloriti di un rancio più diluto e sparsi di vescichette convesse; per il gusto insipido della membrana che forma gli spicchi, e pel suo sugo, che contiene dell'acido citrico diluto in un principio zuccherino che lo rende dolce ed agreevole.

Sono questi i caratteri che distinguono il genere e le specie. Essi si mantengono intatti nelle varietà tipiche e si perpetuano colle generazioni. Ma le varietà deviate e le anormali ne spiegano tanti e così strani, che portano la confusione in questa classe intermedia e precaria di piante, e rendono imbarazzante il classeggiarle. Guidati però dai principii che regolano il sistema della riproduzione nei vegetali, non riesce tanto difficile il darvi un posto nel nostro Quadro, analogo alla loro provenienza, e in tutti i casi, esse ne ricevono sempre uno negli intermedi, che se non è precisamente il giusto, lo è almeno approssimativamente e ha il vantaggio di non portar la confusione nell'insieme (9).

(9) Non posso chiudere quest'articolo senza rilevare uno sbaglio occorso a due miei rispettabili amici, gli Autori della *Storia Naturale degli Aranci*, stampata a Parigi nel 1815. In essa si legge quanto segue:

« Il est tellement reçu que la fécondation ne modifie pas l'ovaire, que l'Institut de France n'a pu donner son approbation à une opinion contraire que M. Galesio a développée dans son sein en 1810; quoique cet Auteur se fût appuyé de beaucoup d'expériences qui lui paraissent irrécusables. L'Institut n'a pu, non plus, pouvoir donner son approbation à la classification des espèces et variétés d'orangers que le même auteur lui a présentée comme une classification naturelle. Cela n'empêche pas que le livre de M. Galesio ne soit un bon livre, et que nous ne le lisions d'ailleurs avec plaisir et avec fruit. Voyez *Traité du Citrus* imprimé à Paris chez P. Didot, en 1811. *Histoire Naturelle des Orangers* ».

Io convergo con questi due illustri scienziati, che le idee che esposi relativamente all'influenza del polline sull'ovario non furono approvate dall'Institut, ma osservo però che queste idee, e le osservazioni sulle quali erano appoggiate, non furono emesse da me che dubitativamente nè facevano parte essenziale della mia dottrina. Si vedano le note annesse all'art. *Pesco Ibrido* nella *Pomona*. Quanto poi alla classificazione e alla Teoria sulla quale è basata, i sigg. Commissarii dell'Institut non la condannarono, come pare che iudichi la nota suddetta. Osservarono solo che questa teoria, trovandosi in opposizione colle idee ricevute nella scienza sino a quell'epoca, e non essendo fondata che sopra esperienze uniche, non ancora instituite che dall'autore della medesima, non poteva essere giudicata se prima non venivano ripetute da altri Naturalisti e non si riconoscevano veri i fatti che ne formano la base. In questo modo i commissarii (i sigg. Desfontaines, Labillardière e Mirbel) dichiararono da un rapporto, e l'Institut si astenne dal pronunziare. E questa la verità dei fatti, ed io ne appello al mio rispettabile amico il sig. Mirbel, che vive.

Ora: dal 1810 al 1815, epoca della pubblicazione della *Storia degli Aranci* dei sigg. Rizzo e Poiteau, sono passati cinque anni. Essi dunque avevano il tempo di ripetere le mie esperienze, di rettificarle o smentirle. Invece, si sono contentati della supposta riprovaione dell'Institut, e, senza neppure porle ad esame, hanno abbandonata la mia Classificazione come proscritta, e ne hanno adottata una nuova, senza dare alcuna ragione delle loro innovazioni.

Io dunque resto in possesso; e, dopo 29 anni di aspettativa, sostenuto da una serie di nuove osservazioni consegnate in un'opera sparsa in tutta l'Europa, io mi credo in diritto di poter riprodurre la mia teoria come la vera, e la mia Classificazione come la sola veramente naturale, perchè fondata sopra una dottrina dimostrata, e consecrata dal silenzio dei dotti.

DESCRIZIONE

DEGLI AGRUMI DELLA COLLEZIONE TOSCANA

DISTRIBUITI NEL QUADRO SINOTTICO.

SPECIE PRIMA.

CEDRATO.

Il Cedro degli Ebrei è considerato come la varietà tipica che rappresenta la specie, perchè è la sola che produca dei semi. Quindi noi lo collocheremo alla testa dei Cedrati. È una pianta picciola che vive in istato di innesto o di talea. Il suo frutto è il più grosso degli Agrumi dopo il Cedro della China. È quello ricercato dagli Ebrei per la festa dei tabernacoli, e riceve nel commercio il nome di *Pitima*, perchè è il nome che gli Ebrei danno al pistillo quando persiste sul frutto e diventa carnoso. Ecco le Varietà di questa specie, cominciando dalla suddetta:

1. CITRUS MEDICA CEDRA, FRUCTU OBOLONGO, CRASSO, EDULI, ODORATISSIMO. *Cedro degli Ebrei. Pitima.*
2. CITRUS MEDICA CEDRA, FRUCTU MAXIMO GERVENSIS. *Cedrone. Cedro a frutto violetto.*
È questo un Cedro che somiglia alla *Pitima*, ma è meno grosso e il bianco della sua buccia è meno gentile. Ciò che lo distingue è il colore violaceo che cuopre quasi interamente i frutti ancor piccioli e che non si dilegua che nella massima maturità.
3. CITRUS MEDICA CEDRA, CALICE MONSTRUOSO. *Cedro coronato.*
È un Cedrato nel quale il calice che finisce il picciolo è ingrossato straordinariamente, e forma come un corpo carnoso che lo corona.
4. CITRUS MEDICA CEDRA, FLORE SEMI-PLENO. *Cedro a fior semi-doppio.*
Vedi Limone a fior semi-doppio.
5. CITRUS MEDICA CEDRA, FRUCTU MONSTRUOSO AVANTIATO. *Cedro della China.*

Il Cedro della China è il più grosso e il più singolare fra i Cedri. La sua buccia è bernoccoluta in tutta la sua superficie e prende nella maturità un colore di Arancio che gli ha fatto dare da alcuni il nome di *Cedro Aranciato*. Ha un bianco spesso assai, ma meno di quello della *Pitima* e del Cedratello di Firenze. Il *torlo* è esile, acidulo e sempre privo di semi. È uno dei mulli i più costanti del genere Citrus. Il Ferraris lo distingue col nome di *Lima verrucosa*.

6. CITRUS MEDICA CEDRA, FRUCTU PYRIFORMI. *Peretta di S. Domingo.*
Anche questo è un Cedro, ma si distingue dagli altri per una picciolezza straordinaria e per una forma singolare. Quelli che si chiamano *Perettoni*, e che formano una varietà a parte, non passano in grossezza una Pera Perla. Tutto in essi è buccia, e il *torlo* è così picciolo, che appena è visibile. Quindi non portano mai semi. Riescono bene in istato di confetti, appunto perchè sono senza spicchi, mentre è solo la buccia che si presta a questa preparazione di gola.

7. CITRUS MEDICA FLORENTINA. *Cedratello di Firenze.*
È questo il più gentile dei Cedri, e quello a cui per antonomasia è stato dato il nome di *Cedrato*. Il suo frutto nella specie è piccolo, per lo più appuntato, odorosissimo, con un bianco gentile, e un *torlo* esilissimo e senza semi. È un mostro dovuto ad una fecondazione anormale, ma è difficile lo scuoprire d'onde provenga. Il *Nato*, nella sua dissertazione sulla Bizzarria, dice che fu introdotto nei giardini di Firenze sul principio del 17° secolo cogli altri Agrumi dai lidi di Pietra-Santa e della vicina Liguria, e aggiunge che vi prosperò in modo da superare quelli di ogni altro paese in soavità di odore, tenerezza di tessuto, ed in grossezza. Questa circostanza è confermata dal Targioni, il quale riporta che nel 1660 il Granduca Ferdinando II de' Medici ne mandò a regalare al Papa 40 bellissimi, raccolti dalle spalliere di Boboli, fra i quali ve n'erano alcuni del peso di oncie 32.

È un'anomalia singolare, poichè si tratta del passaggio da un paese temperatissimo ad uno un poco più rigido, e dove bisogna chiuderlo nell'inverno, ma non lascia di essere un fatto; ed io confesso che non ho veduto mai in alcun luogo piante di cedratelli così belle, così vegete e così feconde come a Firenze, non escluse quelle di Finale, che è il paese degli Agrumi.

8. CITRUS MEDICA PARTIFERA. *Cedro fetifero.*
Esistono molte varietà di Agrumi che presentano il fenomeno del *Fetiferismo*, tutte però nelle specie del Cedro o del Limone. Io ne ho una pianta, ottenuta dal seme di una Mela-rosa. È impossibile il descriverla in tutti i suoi capricci, perchè ogni frutto ne spiega uno diverso come la Bizzarria. In genere però il Cedro fetifero è una pianta che produce dei cedrati a punta ottusa, qualche volta marcata da un semplice impronto, e più spesso aperta e mostrante nell'interno quasi un gruppo di frutti consimili che sono per sbocciare. Se si apre e si esamina, si trova che questa specie di *feti cedrini* consiste in una massa di ripiegamenti guazzabugliati o capricciosi della corteccia medesima, per lo più senza spicchi o con pochi spicchi imperfetti, e senza semi. È un mostro dovuto ad una fecondazione irregolare, e che non ha altro merito che la sua singolarità.

SPECIE SECONDA.

LIMONE.

Il Limone, naturalizzato in Europa da secoli, presenta un numero indefinito di varietà tipiche, perchè ricco di semi, e di semi fecondi. Molte di queste sono state fissate dalla coltura, nè si può determinarne una particolare. Noi daremo questo posto al Limone comune, conosciuto in Toscana sotto il nome di *Limone da premere*.

1. CITRUS MEDICA LIMON, LIMONE DA PREMERE.
2. CITRUS MEDICA LIMON, FRUCTU ROTUNDATO. *Limone Bignetta.*
3. CITRUS MEDICA LIMON, FRUCTU GLABRO. *Lustrato.*
4. CITRUS MEDICA LIMON INERMIS. *Limone senza spine.*

È questa una varietà semimula, e che vive coll'innesto. Essa è figlia di una concezione anormale, ed è il prodotto di un seme. Io ne possedo una simile, che mi è nata in un semenzajo fatto coi frutti di un albero solo, e che mi ha date più di 500 piante, aventi tutte una fisionomia particolare. Si noti però che la mancanza delle spine non è mai completa, e che ne esistono sempre alcune, specialmente nei rami succhioni.

5. CITRUS MEDICA LIMON, FLORE SEMIPLENO. *Limone a fior semidoppio.*
Io non ho mai veduto negli Agrumi il fenomeno dei fiori doppi nè dei semidoppi. Le piante alle quali è stato dato questo nome presentano un certo numero di petali maggiore dell'ordinario, mai però eguale a quello degli stami, i quali perciò non spariscono in totalità, e portano il frutto all'allegazione. Così, esse si tengono nelle collezioni per lusso monografico, ma non figurano come fiori di ornamento.

6. CITRUS MEDICA LIMON, MEDULLA ACIDO CARENTE. *Limone a sugo dolce.*
Il Limone a sugo dolce presenta uno dei fenomeni i più difficili a conciliarsi colle idee della scienza, ma che pure si rinnova sovente nelle concezioni del regno vegetale. In esso l'acido citrico, il quale costituisce uno dei caratteri del genere, non si sviluppa, e ciò non può ripetersi che dall'organizzazione particolare dell'individuo. Bisogna dunque concludere che le combinazioni anormali producono esseri eccezionali nei quali i caratteri stessi del modulo primitivo restano spesso alterati, o fusi in maniera da non poterlo più riconoscere.

7. CITRUS MEDICA LIMON, CORTICE CRASSO EDULI. *Limone cedrato.*
8. CITRUS MEDICA LIMON, CORTICE EDULI. *Limone a buccia dolce.*
9. CITRUS MEDICA LIMON AVANTIATO. *Limetta.*

La *Limetta* è una varietà nota a tutti. È una specie di Limone a sugo dolce, ma ha dei lineamenti particolari che la distinguono dal Limone e che l'avvicinano all'Arancio, tanto nelle foglie, che sono strette e di un verde cupo, quanto per i fiori, che sono bianchi, e pel frutto, che è tondeggiante.

10. CITRUS MEDICA LIMON ODORATISSIMA. *Bergamotto.*
Il Bergamotto è una razza di Limone che ha un poco della forma della pera, e che si distingue per la soavità del suo odore. La buccia che lo tramanda è sottile e di una consistenza tale che non marcesce, ma si dissecca, ed io ho conservate per anni delle Bergamotte secche e sempre odorose. Il *torlo* si dissecca pure e non infradica.

11. CITRUS MEDICA LIMON, FRUCTU MINIMO. *Limoncello di Napoli.*
Il Limoncello di Napoli è il più grato fra tutti i limoni, avendo la buccia sottile quanto quella del Lustrato e più aromatica, e chiudendo un sugo egualmente abbondante e di un acido più vivo. Egli ha in sé molti dei lineamenti dell'Arancio. Le sue foglie sono cartilaginee e di un verde carico, i suoi fiori sono bianchi e odorosissimi, e il suo frutto è tondeggiante. Io l'ho sospettato un ibrido dell'Arancio e del Limone. È una congettura, ma una congettura fondata sopra i suoi caratteri. In ogni modo è evidente che è una varietà mostruosa, non chiudendo mai semi e vivendo solo col mezzo dell'innesto. Le sue spine sono così generali nelle gemme, che è difficilissimo a cavar degli innesti per incalmarlo a scudetto. Vi si supplisce coll'innesto a marza.

12. CITRUS MEDICA MULTIFORMIS. *Limone multiforme.*
Il *Multiforme* è una mostruosità come quella del *fetifero*, e spesso ne presenta anche il fenomeno. È una pianta che porta dei frutti guazzabugliati, varianti sempre di forme, ma sempre mostruosi. Così gli Esperidisti l'hanno moltiplicata all'infinito e ne hanno fatte molte varietà sotto i nomi di *corniculata*, *ritorta*, ec. Tutte hanno pochissimo *torlo* e sono sterili o quasi sterili. È una pianta di curiosità come il *Fetifero*.

ARANCIO FORTE

CITRANGOLO.

La maggior parte degli *Aranci-forti* che adornano i cortili, e si coltivano ad aria aperta, sono varietà *tipiche*, e diversificano poco fra loro. Le varietà anormali in Firenze sono tenute in vaso, e nei paesi meridionali nei giardini di lusso. Così noi faremo figurare alla testa della specie, come rappresentante il tipo, il *Citrangolo comune*.

1. CITRUS AURANTIUM INDICUM VULGARE, MEDULLA ACIDA. *Arancio forte. Citrangolo.*
2. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FLORE SEMIPLENO. *Citrangolo a fior semidoppio.* Vedi Cedro a fior semidoppio.
3. CITRUS AURANTIUM INDICUM, SALICIFOLIUM. *Citrangolo salicifolio.*
4. CITRUS AURANTIUM INDICUM, CRISTO-FOLIUM, MULTIFLORUM. *Citrangolo a mazzetto.*
5. CITRUS AURANTIUM INDICUM, CAULE ET FRUCTU PUMILO. *Nanino da China.*
6. CITRUS AURANTIUM INDICUM, CAULE ET FRUCTU PUMILO, MYRTIFOLIUM. *Chinotto mirtillo.*
7. CITRUS AURANTIUM INDICUM, ACIDO CARENTE. *Citrangolo dolce.*
8. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FRUCTU VARIEGATO. *Citrangolo variegato.*
9. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FOLIO AMPLISSIMO. *Citrangolo folle.*
10. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FRUCTU VIOLESCO. *Citrangolo violetto.*
11. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FRUCTU STELLATO. *Citrangolo Mela-rosa.*
12. CITRUS AURANTIUM INDICUM, LIMO-CITRATUM. *Citrangolo di Bizzarria.*

L'Arancio di Bizzarria è fra tutte le piante conosciute quella che interessa di più la storia della fisiologia vegetale e quella della riproduzione. È probabile che la Natura ne abbia prodotte delle altre, ma è certo che la coltura non ne ha mai fissata una eguale; nè fra le fissate, o le solo osservate, ve ne è alcuna la di cui origine sia constatata con tanta autenticità.

La passione per gli Agrumi che segnalò in Europa il secolo 17° aveva creato in Firenze una quantità di giardini, ove vivevano ravvicinati gli Aranci coi Cedri e i Limoni e colle varietà tutte di questo genere. È in uno di questi giardini che compare inaspettatamente una pianta che produceva delle Arancie, dei Cedrati e dei frutti impastati di queste due specie. Il giardiniere della Villa della Torre degli Agli dei sigg. Panciatichi, che l'avvertì per caso fra le sue piante, circa al 1744, ne sentì il prezzo, e la fissò coll'innesto. Essa si sparse assai presto in tutta l'Italia, e passò nelle collezioni d'Oltromonte, e dappertutto fu creduta il prodotto dell'innesto di due gemme riunite dall'industria. Ma vi fu un Botanico che avendo delle idee di fisiologia vegetale più giuste, dubitò della verità di simile origine, e la pose ad esame.

Il dottor Nato, direttore dell'Orto Botanico di Pisa, mise alla tortura il giardiniere della Torre degli Agli, il quale trovandosi stretto dalle osservazioni dello scienziato e dall'autorità del Panciatichi di lui padrone, confessò che era nata così senz'alcun artificio, e che, avvertita per caso, l'aveva propagata coll'innesto.

Rassicurato da questa confessione, il dottor Nato scrisse una dissertazione col titolo di *Florentina Phytologica observatio de malo Limonia Citrata-Aurantia Florentinae, vulgo la Bizzarria*, che ha pubblicata a Firenze unitamente ad una tavola rappresentante uno di questi frutti composti intiero ed un altro tagliato, coi tipi di Hipolito di Nave nel 1674; nella quale dissertazione, fatta la descrizione della pianta e dei capricci che spiega, ne esamina l'origine. In essa egli rigetta le due opinioni che l'attribuivano, una al composto di due semi delle due specie insieme riuniti e amalgamati poi dalla natura, e l'altra all'unione di due mezze gemme legate in maniera da farne una sola (pagine 14 e 15), cosa, dice egli, *facilis dictu, difficilis factu*; e ne emette una terza ancora più astratta, supponendo che, nella continua e reiterata riunione delle gemme operata da una serie indefinita d'innesti, gli umori circolanti possano essersi confusi nei vasi e sbocciare così disordinatamente, in gemma ora di una specie ed ora di un'altra, secondo i loro diversi caratteri. Sempre però stabilisce per fatto che la *pianta prima*, che aveva sviluppati questi caratteri, era nata per caso dal seme nè proveniva da alcun artificio. . . . *nulla matorum adoptione, nullo sationis artificio, nulloque adulterii ingenio, sed solo eventus, genioque naturae eandem fuisse consecutum*, p. 17.

Era questa un'osservazione importante che poteva gettar della luce nello studio della fisiologia vegetale e sul mistero della riproduzione. Ma disgraziatamente accadde a questo libretto ciò che accade alla maggior parte dei libri italiani isolati, i quali, non letti dai connazionali, ignoti agli oltramontani, restano inoperosi nella polvere delle biblioteche e sono ignorati.

La dissertazione del Nato è rimasta in questo stato sino al 1810. La pianta che ne era l'oggetto si moltiplicò nelle collezioni, ma senza saperne l'origine. Il Volcamerio l'attribuì ad un innesto composto, e quest'opinione fu seguitata da tutti gli Agronomi. Ne fu parlato nella Storia dell'Accademia delle Scienze di Francia negli anni 1711 e 1712 unitamente ad una pianta di melo misto di pero, e il redattore sentì l'importanza del fenomeno e la necessità di esaminarlo. Egli però non divise l'opinione che l'attribuiva all'arte e pensò invece che queste piante formassero delle specie particolari, 1711 p. 57; 1712 p. 51.

Nessuno fece menzione della dissertazione del Nato. Il caso fece cadere questo libretto nelle mie mani nel 1806, e la sua lettura fu un lampo di

ARANCIO A FRUTTO DOLCE

MELANGOLO.

Dopo che si è principiato a propagare il Melangolo per seme, le varietà *tipiche* si sono moltiplicate all'infinito. I giardini della città di Finale nel Genovesato, dove si segue da lungo tempo questo sistema, ne presentano altrettante quanto sono le piante. Esse non diversificano che nel maggiore o minor vigore dell'albero, nella grossezza dei frutti e nella loro forma, ora tonda, ora ovata, ora compressa, a buccia o spessa e rugosa, o liscia e sottile, e a sugo più o meno dolce.

Le varietà a buccia liscia e sottile, essendo quasi sempre le più dolci, l'*Arancio Lustrato* può essere designato come rappresentante il tipo, e formare la varietà prima della collezione.

1. CITRUS AURANTIUM SINENSE, FRUCTU GLOBOSO, CORTICE TENUISSIMO. *Melangolo a frutto gentile, o Lustrato.*
2. CITRUS AURANTIUM SINENSE VULGARE, FRUCTU GLOBOSO, CORTICE CRASSO. *Melangolo a buccia grossa.*
3. CITRUS AURANTIUM INERMIS. *Melangolo senza spine.*
4. CITRUS AURANTIUM SINENSE, HIEROCRATICUM, FRUCTU SANGUINEO. *Melangolo a sugo rosso.*
5. CITRUS AURANTIUM SINENSE, FOLIO ET FRUCTU VARIEGATO. *Melangolo bianco.*
6. CITRUS AURANTIUM SINENSE, FLORE SEMI-PLENO. *Melangolo a fior semidoppio.* Vedi Limone a fior semidoppio.
7. CITRUS AURANTIUM SINENSE, CAULE ET FRUCTU PUMILO, SUCCO DULCI. *Melangolo dei Mandarini.* Vulgo. Tangerino. Aranzo nano dolce. Volc. p. 206.

Io non saprei se il *Mandarino* si debba mettere fra le varietà anormali dell'Arancio a frutto dolce. È una pianta che ha i caratteri di un nano ed è tale in tutte le sue proporzioni. Il tronco è ancora più picciolo di quello del *Nanino da China*, o *Citrangolo nano*, ma si distende di più. I rami invece sono sottilissimi, e tanto esili, che è difficilissimo il prendervi le gemme per innestare, quantunque nella maggior parte sieno prive di spine; le foglie strette, sottili, non sono la quarta parte di quelle dell'Arancio tipo, e i frutti, un tantino più grossi di quelli del *Nanino da China*, hanno una forma un poco diversa perchè compressa alla corona, e oblungata al peduncolo. Il sugo però è dolce e gratissimo. Ciò poi che distingue questa varietà preziosa è l'aroma singolare che si svolge dalle foglie e dai frutti. In fondo è l'aroma degli Agrumi, ma è misto ad un certo odore di rosa e come di vernice, che si distingue singolarmente, e che affetta nello stesso tempo l'olfatto e il palato.

Questi caratteri potrebbero considerarsi come deviazioni, o piuttosto come mostruosità, e in questo caso ci sarebbe una discendenza dell'Arancio dolce. Diffatto esso porta pochi semi, nè credo sieno fecondi, non essendomi mai riuscito di farli germinare. Il sig. Baroni però distinto cultore della Botanica e dell'Agraria, direttore dell'Orto Agrario di Firenze, mi assicura di averne già ottenute delle piante. E da desiderarsi che queste esperienze sieno ripetute e seguitate per molte generazioni, ciò che potrebbe spargere molta luce sopra i misteri della riproduzione.

8. CITRUS AURANTIUM OTAITENSIS. *Melangolo d'Otaiti.*

L'Arancio di Otaiti è uno dei nuovi Agrumi di cui è stata arricchita l'Europa dopo che il Commercio ha estese le relazioni coll'India, e pare una varietà dell'Arancio a frutto dolce. La pianta presenta le dimensioni di un arbusto: i rami sono irti e sottili, le gemme approssimate, le foglie lucide e lanceolate come quelle dell'Arancio, ma più larghe e col picciuolo alato, i fiori bianchi e odorosi, i frutti piccioli, tondeggianti; colla buccia composta d'un'epidermide rancia e di un bianco cottonoso e deisciente, e contenenti un torlo formato di molti piccioli pieni di un sugo dolcissimo e senza rilievo come quello dell'Arancio vernino, e che chiude dei semi che non si sa se sieno fecondi. Fin ora nessuno li ha ancora messi alla prova, e la varietà vive in stato d'innesto. Sarebbe questo l'*Arancio nano dolce* del Volcamerio (T. 2, p. 206 e 207) o il *Sinense incremento minutum* del Ferraris (p. 429) o l'*Aurantium humile pumilum* di Miller? È difficile il poterlo asserire, tanto più che, da quanto pare, quegli scrittori lo hanno descritto, egualmente che alcuni altri, senz'averlo veduto e sopra rapporti vaghi. Tutto però lo annunzia per una varietà anormale dell'Arancio dolce, o per una sorta di Nano, come il *Mandarino*.

9. CITRUS AURANTIUM SINENSE ANOXIDUM. *Arancio vernino.*

L'Arancio vernino è una varietà nuova che ho ottenuta dal seme in un semenzaio di Aranci a frutto dolce. La pianta è di una grossezza ordinaria, e ha tutti i tratti fisionomici del *Melangolo* ossia dell'Arancio a frutto dolce, ma i suoi frutti si distinguono da quelli del Melangolo, perchè non contengono mai il minimo principio di acidità. Così sono mangiabili in ottobre e novembre, quando sono ancor verdi, e allora il sugo somiglia a quello dei *Limoni dolci* e delle *Limette*. Questa circostanza li rende preziosi per i malati, che se ne servono per umettarsi la bocca in una stagione in cui le *melangole* nuove sono ancora acide, e le vecchie hanno perduto il sugo. Nel resto, quando sono maturi, essi non sostengono il confronto delle *melangole* comuni, perchè è appunto il resto di acido che esse conservano che ne forma il rilievo, e che le rende così squisite.

È inutile l'osservare che è questo un fenomeno eguale a quello dei limoni dolci e delle Limette, e che dipende da un'organizzazione particolare del seme, dovuta agli accidenti della concezione.

luce che mi asperse gli occhi e mi dicesse nelle mie ricerche sui mostri. Pervenuto dopo molte esperienze a legare questi fatti in sistema, io esposi le mie idee all'Istituto di Francia nel 1810 e le appoggiai sopra di questo libro. Così, dopo quasi duecent'anni di oblio, le osservazioni del Nato furono rimesse sotto gli occhi dei dotti, e gli errori che erano stati adottati sull'origine della Bizzarria furono dissipati. Il Risso, che li divideva col Pubblico vi rinunciò ancor esso, e nella sua storia degli Aranci fece uso di questo libro, e riconobbe dal seme l'origine della nostra pianta. Egli però la descrisse diversa da quella che comparisce in fatto. La Bizzarria non è che un'ibrida dell'Arancio forte e del Cedrato. Tale comparisce nella descrizione del Nato, e in quella del Manni e del Redi, e tale si riconosce in tutte le piante che si vedono attualmente nei giardini d'Europa, le quali non sono che una provenienza della *Bizzarria Fiorentina*.

Il sig. Risso invece la rappresenta come una pianta che produce anche delle Arancie dolci, e dice che ne esiste un'altra varietà in Nizza che presenta lo stesso fenomeno. Io mi sono reso espressamente in quella città per vederla, ma non ve l'ho potuta trovare, e penso che sia successo a questa ciò che indubitabilmente deve essere successo a certe altre piante citate dal sig. Risso, producenti sino a cinque specie di frutti diversi, le quali si dice esistevano nella collezione del sig. Pipas, e sono scomparse. Sin ora non si conosce alcun esempio di ibridi di più di due specie, e quelli ai quali è stato supposto questo carattere, o sono piante i cui rami sono innestati di specie diverse, ciò che non ha luogo che tra specie congenere, oppure sono un artificio ingegnoso dei giardinieri, il quale consiste nell'introdurre una pianticella radicata, di una specie, dentro del tronco più grosso d'un'altra, forata a questo oggetto sotto il colletto delle radici, in modo che, uscendo fra le due branche ove finisce il foro, sembra far parte dell'albero, quantunque non abbia con esso alcuna comunicazione di sughi, e viva isolata sulle sue proprie radici.

Si veda il mio Trattato del Citrus, pag. 20, dove si troverà descritto quest'ingegnoso strattagemma che ha fatto per tanto tempo il mistero dei Giardinieri, e che io sono stato il primo a scuoprire e a svelare ai dotti nella sessione dell'Istituto in cui lessi la mia memoria sulla Teoria della Riproduzione vegetale.

13. CITRUS AURANTIUM INDICUM, FRUCTU MAXIMO. Pomo d'Adamo.

Il Pomo d'Adamo non viveva in Europa che in istato d'innesto. Tutti quelli che ho veduti presentano gli stessi lineamenti fisionomici. Foglie grandi e grandemente alate, fiori grandissimi, frutto orbicolare, un poco compresso ai due poli, buccia composta di un'epidermide liscia, albeggiante, marcata da alcuni tagli come se fosse morsicata, e di carne ossia di un bianco spessissimo, spungoso, cedente alla pressione delle dita, elastico, e di un gusto amarissimo, dentro del quale sono chiusi da 11 a 12 spicchi verdognoli pieni di un sugo acidolo, e contenenti molti semi fecondi.

Io sono stato il primo a sottoporre questi semi alla seminazione. Le piante che ne sono venute; sopra più di 200 (e ne conservo ancora una trentina d'intatte), diversificano tutte in quei caratteri che possono essere considerati come lineamentari, ma conservano inalterati certi caratteri particolari che sembrano potersi considerare come specifici. In tanto numero, ne sono sorte molte che si spiegano in albero altissimo, vigoroso e a rami sparsi, altre che restano più basse e raccolte, tutte varianti di forme e di dimensioni nelle foglie, che però sono sempre alate e grandi, nei fiori; che però sono sempre grandissimi, e nei frutti, che sono ora tondi, ora compressi, ora ovati, ma sempre grossissimi, e sempre coloriti all'esterno di un giallo albeggiante che salta agli occhi, e formati all'interno di un bianco spungoso, elastico, cedente sotto le dita e dell'amarrezza la più potente, caratteri principali che si trovano in tutte senz'eccezione. Ecco dunque una serie di generazioni che variano nelle fisionomie, ma che si mantengono uniformi nei caratteri tipici.

Forse un'osservazione consimile fatta in Oriente dagli Arabi è quella che ha determinati gli scrittori di quella nazione a considerar questo *Agrume* come formante una specie. Io non voglio entrare per ora nell'esame di tale opinione, ma non posso a meno di osservare che è bene strano che gli Esperidisti moderni lo abbiano confuso col *Pampelmoes*. I caratteri del nostro *Pomo d'Adamo* sono certi, determinati, evidenti, e ben diversi da quelli del *Pomo d'Adamo dei Parigini*, e di tutti gli altri nostri Agrumi. Essi anzi corrispondono in un modo particolare con quelli del *Pomo d'Adamo* che lo storico Giacomo di Vitry dice trovato dai Crociati in Palestina. Invece il *Pampelmoes* è un Agrume nuovo, proprio alle Indie Orientali, che non è ancora stato introdotto da noi e del quale perciò non possiamo farci un'idea ben giusta.

Io credo di aver dimostrato le differenze che li distinguono nei due articoli che ho consecrati nel mio Trattato del Citrus al *Pomo d'Adamo* e al *Pampelmoes*; nè mi aspettava che il sig. Risso nella sua Storia degli Aranci parlando del vero *Pomo d'Adamo*, che i Parigini conoscono sotto il nome di *Pompolcon*, ritornasse a confonderla col *Pampelmoes* senza discuter la questione, e dicendo che il *Gallezio ha imbrogliata questa storia*, pag. 126. Io mi appello a coloro che hanno il comodo di esaminare quest'*Agrume* nelle collezioni, dove si trova sempre sotto le medesime forme, e spero che si convinceranno che, ben lungi dall'aver imbrogliata la storia di questi due Agrumi, io l'ho invece illustrata.

14. CITRUS POMUM ADAMI CRISPO-FOLIUM. Pomo d'Adamo a mazzetti.

Il Crispofoglio registrato sotto questo numero è una varietà del Pomo d'Adamo, ed è la sola che esista nei nostri giardini in questa specie. Ei corrisponde al Crispofoglio dell'Arancio forte, ossia al Douquetier dei Francesi

10. CITRUS AURANTIUM HYSTRIX: Melangolo a foglia bilobata.

È questo uno degli Agrumi i più singolari che si conoscano; è descritto sotto diversi nomi, e giudicato in modi molto diversi.

L'albero è piccolo e ha i caratteri d'un arbusto. Esso si annunzia per una pianta appartenente al genere *Citrus*, ma differisce in molte modalità dalle varietà tipiche delle specie che conosciamo, e anche dalle anormali. Ha le foglie come divise in due, mentre i due lobi o appendici del picciolo sono così grandi che ne formano il terzo e anche la metà. I rami sono muniti di spine straordinariamente irte e numerose; i fiori, composti di petali bianchi leggermente sfumati di rosso, portano 18 stami, e hanno i filamenti liberi; il frutto globoso, tuberculato, un poco capezzolato al peduncolo, è formato di una buccia verde, coperta di una quantità di glandole rilevate, e contenenti un olio essenziale singolare, ma analogo a quello degli altri agrumi e nella parte interna di un bianco compatto, sottile, aderente al torlo ed amaro, e di dieci spicchi formati di una pellicola amara e contenenti un acido molto debole.

È difficile di assegnare un posto a quest'Agrume. Il Decandolle lo ha posto fra le specie poco conosciute, sotto il nome di *Citrus Histrix*. Il Risso lo ha considerato come una varietà di una pianta ancora meno conosciuta di questa, cioè il *Limonellus Aurarius* di Romfo, ch'egli ha descritta sotto il nome di *Citrus Limetta Auraria*, quantunque ne differisca in una maniera straordinaria. Il Savi però ha riconosciuto che questo ravvicinamento non è punto fondato, e si è attenuto al parere del Decandolle considerandolo come una specie distinta. Io non ardirò contraddire all'opinione di questi due grandi botanici, ma osserverò che i caratteri che spiega il *Citrus Histrix* sono in fondo quelli degli altri Agrumi. La grandezza delle appendici che bordano il picciolo e che fanno figurare la foglia come divisa in due non ha nulla di più straordinario delle altre mostruosità che distinguono le varietà mule dagli Agrumi comuni, nè vi è nulla di specifico nella natura e nella quantità delle spine, le quali presentano spesso delle modificazioni analoghe in altre varietà, e fra queste nella *Peretta di S. Domingo*. Quanto all'odore, è noto che è una proprietà che si svolge secondo l'organizzazione che l'individuo riceve nella concezione, e ne sono una prova il *Bergamotto*, la *Melaraosa* e il *Mandarino* negli Agrumi, e il gusto di moscato nelle pere e nelle uve.

11. CITRUS AURANTIUM DIOECIA. Melangolo maschio. C. A. dioecium ramis inerbis, flore maximo, staminibus crassioribus, pistillo carente, Botanici. ARANCIO DI PORTORICCO.

È questa una varietà singolare di cui io possedo più piante, una mandata da Tolone dal direttore di quel giardino, e molte altre precedenti da questa. Le mie piante vivono sopra l'arancio dolce, e spiegano anche in questo stato un vigore straordinario che annunzia che l'individuo embrione (Decandolle) da cui sono venute è un albero di grandezza e di vigore straordinario. I suoi rami sono grossi e lisci, ma lunghi, e perciò sparsi e formanti una testa dilatata e rada più ancora di quella del Limone. Le sue gemme non portano spine, o ne portano pochissime. Le foglie larghe, grandi, lucenti, somigliano a quelle del Pomo d'Adamo e sono più grasse. I fiori sortono a mazzetti, e sono composti di cinque petali bianchi, carnosissimi, molli più di quelli del *Pomo d'Adamo*, con poco odore, di un numero indeterminato di stami grandi, legati quasi in un solo gruppo e sormontati da un rudimento di antera quasi priva di polline. Il punto destinato all'ovario è vuoto nè vi si vede neppure il rudimento del pistillo.

La prima pianta venuta in Europa è stata portata in Tolone da Porto-Ricco, e perciò ha ricevuto il nome di *Arancio di Porto-Ricco*, ma nessuno ne ha indicata l'origine. È stato riguardato da alcuni come una pianta tipica perchè lo hanno creduto l'individuo maschio di una specie dioica. Io non trovo strano che la Natura abbia creato specie dioiche in un genere a specie monoclinie, e credo se ne trovino degli esempj. È un fenomeno meno strano di quello di varietà dioiche provenute da tipo monoclinio, eppure ne abbiamo degli esempj, ed io ne ho citato uno nella specie *fragaria*. Il primo caso è nell'ordine della Natura, nè implica punto colle idee che abbiamo sulle leggi del regno organico. Il secondo invece è un'anomalia così complicata, che il solo fatto può renderla credibile, e la di cui teoria resterà forse per sempre impenetrabile alle ricerche della scienza. È dunque possibile che il primo si sia realizzato nell'Arancio, e che la varietà di Porto-Ricco ne sia un esempio. In questa supposizione bisognerebbe cercare l'individuo femmina, e sarebbe ben curioso il conoscerlo. Esso esisterebbe certamente nel paese originario, nè sarebbe difficile il procurarselo.

Io però trovo più probabile il secondo caso. Il disordine della concezione non produce egli ogni giorno dei mostri privi degli organi della generazione? E perchè dunque l'Arancio senz'ovario non potrebbe egli provenire da una di queste combinazioni anormali delle quali abbiamo tanti esempj?

Tutto anzi l'annunzia. Lo sfoggio straordinario di fiori che escono a gruppi e che spiegano dei petali di una grandezza straordinaria e più carnosissimi di quelli degli altri agrumi, le dimensioni delle sue foglie, lo slancio di vegetazione che distende straordinariamente i suoi rami, tutto annunzia una sovrabbondanza di vita che non può essere ripetuta che dalla soppressione dell'organo principale in cui doveva sfogarsi.

Sono congetture, ma sono appoggiate da esempj, e fondate sul razioncinio.

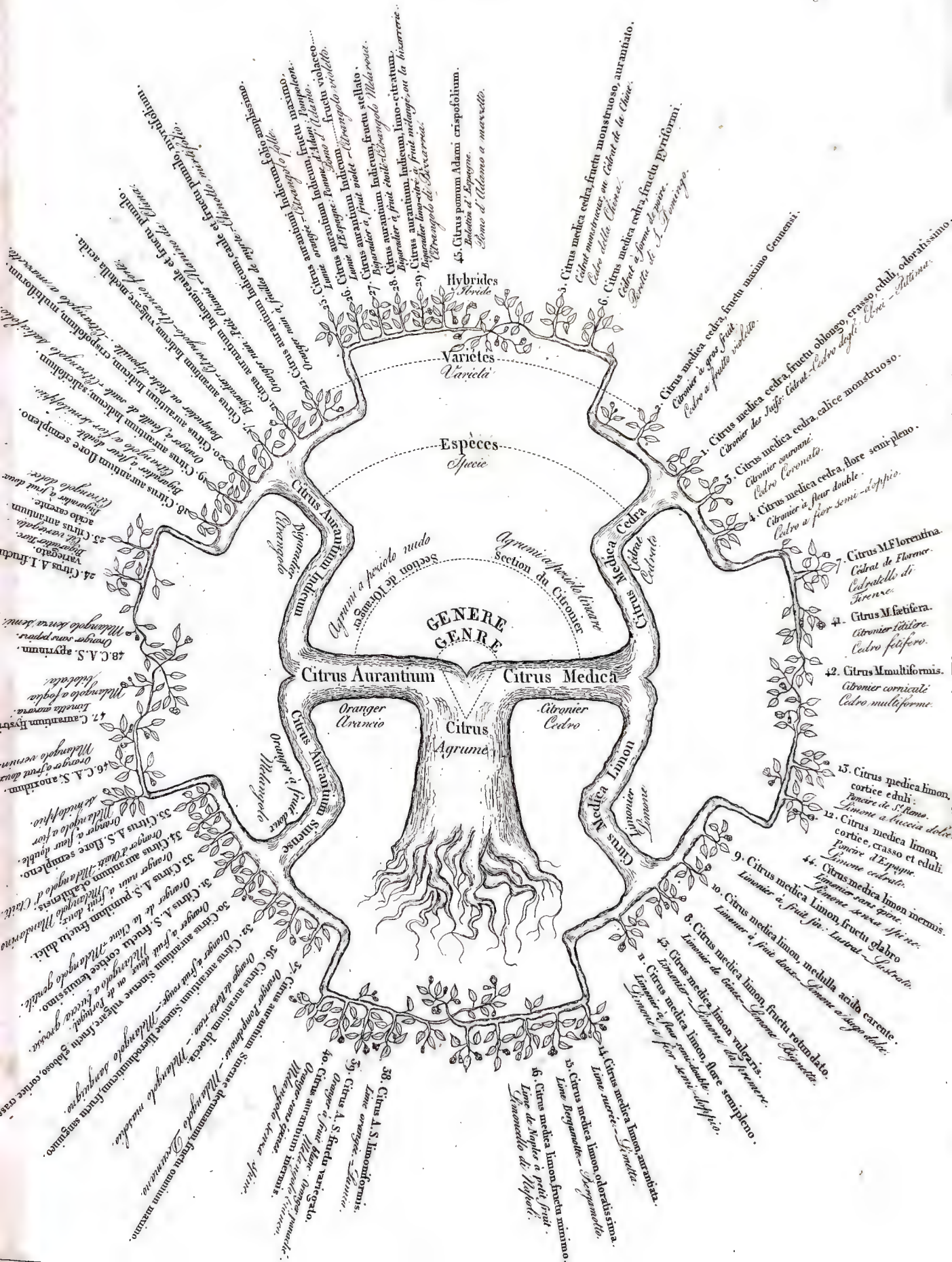
12. CITRUS AURANTIUM LIMONIFORME. Melangolo Lumia.

13. CITRUS AURANTIUM SINENSE DECUMANUM, FRUCTU OMNIUM MAXIMO, MEDULLA DULCI. Melangolo decumano.

14. CITRUS AURANTIUM AFRICANUM. Melangolo senza semi.

FINE.

Quadro sinottico degli Agrumi de' giardini botanico-agrazzi di Firenze
disposti con i principj della nuova teoria della riproduzione vegetale





Pinus - Milleri - Major digna finale — Giuseppe steso in terra 1830

DOLCETTO

DI MONFERRATO

O

UVA D'ACQUI

VITIS VINIFERA AQUAESTATELLAENSIS, *omnibus praecocior, racemis mediis, simplicibus, oblongis; acinis rotundis, parvis, nigricantibus, petiolo rubescente; vino atrepurpureo, tenui, dulci, bene digesto, promptuario. Vulgo, Uva d'Acqui, o Dolcetto di Monferrato.*

LA VITE conosciuta specialmente sotto il nome di *Dolcetto*, forma l'oggetto principale della coltura di uno dei paesi i più viniferi dell'Italia; ed ha delle qualità particolari, che la distinguono da quasi tutte le altre viti.

Il *fusto* prende una grossezza mezzana, ed ha una mediocre cacciata: i *tralci* sono sottili, lunghi e ad occhi spessi: le *foglie* sono picciole, quinquelobate, dentellate, glabre al di sopra, nude al di sotto, e portate da un peduncolo sottile e colorito di rosso vinoso: il *grappolo* è solitario, oblungo, picciolo, nè serrato, nè spargolo: gli *acini* neri, minuti, tondi, staccaticci, sono portati da un picciuolo sottile, rosso nella prima maturità, poi bruno, e contengono una polpa vermiglia, densa, sugosa, che produce colla concentrazione un vino dolce e mieloso, e che fermentando dà un vino nero, sciolto, leggero e passante, ma non di serbo.

Tale è la Vite che si coltiva di preferenza ad ogni altra nelle colline settentrionali dell'Appennino, dal Mondovì sino a Novi, e

Dolcetto di Monferrato

DOLCETTO DI MONFERRATO

principalmente nel territorio della città di Acqui, ove forma quasi esclusiyamente tutti i vigneti.

Il suo carattere distintivo è la precocità; ed appunto in grazia di questa si vede così estesa in tutte le montagne dell'*Alto Monferrato* e delle *Langhe*, ove il clima si ricusa alla maturazione della maggior parte delle altre varietà un poco pregiate.

Questa preziosa prerogativa, accompagnata da molte altre qualità non spregevoli, ne ha estesa la coltivazione anche nelle colline delle Alpi verso Saluzzo, e nell'interno delle vallate dell'Appennino Piemontese, ove il clima è reso molto rigido dall'altezza del suolo.

Non dappertutto però essa conserva il nome di *Dolcetto*: comincia a perderlo appena usciti dal territorio di Acqui entrando in Ovada, e vi prende il nome di *Nebbiolo*: forse è stata questa a principio una frode di coloro che ne fanno commercio per dargli riputazione, essendo il vero *Nebbiolo* il vino tanto stimato dell'Astigiana.

Nel Milanese, e specialmente nelle colline di San Colombano, come pure nella Valle di Scrivia e nella Valle di Trebbia, è conosciuta sotto il nome di *Acqui*, o *Uva di Acqui*.

Nelle montagne delle Langhe, dove scorrono le Bormide e il Tanaro, è denominata dove *Dolcetto*, dove *Ormeasca*, forse dal Borgo di Ormea, donde si sarà esteso il nome nei luoghi vicini.

Nel Genovesato è conosciuta sotto il nome di *Uva di Monferrato*.

Quasi in ogni luogo però riceve, come sinonimo, anche il nome di *Dolcetto*, e sembra che sia quello che più le conviene.

Il vino che si fa col *Dolcetto* prende diversi caratteri, secondo le località ov'è coltivato, e i metodi coi quali è fatto.

Nelle alte montagne non produce vini di pregio, ma provvede agli abitanti un vino discreto; a malgrado del rigore del clima che vi rende imbevibile quello di tutte le altre uve.

DOLCETTO DI MONFERRATO

Nelle situazioni più temperate si scioglie in un mosto denso e mieloso con cui si fanno dei *vini liquori*, stimati in quei paesi, ma che hanno il carattere di siroppo più che di vino.

Serve ivi con più vantaggio a dar del colore e della morbidezza ai vini di diverse altre uve, le quali hanno più spirito, ma sono meno dolci e di una maturità meno perfetta, e fa con esse una mescolanza felice.

Il vino ordinario del Dolcetto è un vino nero, sciolto, leggero, e di cui si può bere con intemperanza senza pericolo, e, se viene da luoghi aprichi, ed è ben fatto, è un *vino da pasto* eccellente: non ha il corpo dei vini Lombardi, nè lo spirito e l'aroma dei vini del mezzogiorno, ma è asciutto, sano e saporito.

Il Baccio, che descriveva i vini di Acqui sulla fine del decimosesto secolo, gli chiama *mediocris naturae, et bene digestis*. (BAG. DE VINIS ITALIAE. LIB. 6, PAG. 311). È vero però ch'egli parlava dei *Dolcetti* della Valle di Bormida, e delle vallette che l'avvicinano, i quali non sono i migliori.

I più stimati sono quelli di Ovada e dei suoi contorni, cioè a dire, di tutte le colline che formano il piede dei contrafforti settentrionali dell'Appennino da Novi sino a Nizza della Paglia, e anche sino ai colli del territorio di Alba.

In quei paesi il *Dolcetto* è misto a molte altre varietà specialmente bianche, colle quali combina assai bene; e, sia mescolato con esse, sia fatto solo, ei forma la delizia delle mense di quelli abitanti e un ramo importante del loro commercio.

In Ovada specialmente se ne fanno i depositi e le scelte, e di là si spedisce in Genova e nel Milanese; ivi risiedono gli speculatori in questo genere, e perciò vi si trovano le migliori qualità e le più salvative. Pare che il clima di quelle colline sia il più appropriato alla natura di quest' uva, mentre essa vi matura perfettamente senza che cadano gli acini, come avviene nei paesi

DOLCETTO DI MONFERRATO

meridionali, o vi acquista un grado di perfezione a cui non giunge in verun altro luogo.

Il *Dolcetto* è passato anche nel Genovesato, e vi si coltiva con vario successo: le alte vallate che restano sotto il giovo a tre in quattrocento metri di altezza sul livello del mare lo hanno adottato come la sola uva che convenga a quelle temperature; ma nei monti più bassi che guardano il mare, esso non può rivaleggiare colle uve del mezzogiorno, e vi è coltivato ad intervalli e per capriccio. La precocità che gli dà un merito nei paesi freddi, è appunto il carattere che glielo toglie nei climi ardenti della costa marittima. Ivi è esposto all'inconveniente di non poter essere mescolato con alcun'altra uva perchè anticipa troppo anche sopra le più precoci, e perde con ciò uno dei principali vantaggi che se ne potrebbero ricavare, poichè col suo miscuglio si combinerebbe felicemente la morbidezza che lo distingue colla forza e lo spirito che caratterizzano le uve del litorale, e si otterrebbe un vino eccellente.

Un altro inconveniente non lieve si trova nel difetto che hanno i suoi acini nei nostri climi di appassire prima di essere perfettamente maturi e di cadere. Fatto forse dalla natura per crescere in una temperatura umida, e perfezionarsi all'azione di un calore moderato ed interrotto, la sua maturazione è precipitata quando si trova esposto all'azione di un'aria secca e bruciata, e resta piuttosto cotto che maturo.

Il solo vantaggio che può farlo ricercare anche nei paesi di clima caldo si è quello di essere al sicuro contro gli inconvenienti delle piogge autunnali, le quali perdono così spesso le nostre vendemmie.

Nel resto, il *Dolcetto* si presta a tutti i modi di coltura e prospera in tutti i climi. Nel Genovesato è tenuto diritto a filari o sopra pergolati, e frutta discretamente. Nelle colline dell'Appennino Piemontese e sulle falde dell'Alpi è messo a filari piegati da un lato, e produce benissimo. Altrove è tenuto in diversi

DOLCETTO DI MONFERRATO

altri modi, e dappertutto è una vite feconda che fallisce di rado. Il metodo dell'alto Monferrato pare però il più adattato alla sua indole, ed è tutto proprio a quei paesi. Le colline che tagliano il territorio di Acqui sono in generale composte di un tufo bianco, o per meglio dire, di una marna argillosa compatta, la quale rotta dal ferro, e decomposta dall'azione dell'aria e dell'acqua, si converte in terra. È in questo terreno artificiale che il *Dolcetto* è piantato a filari nei larghi solchi che l'industria ha praticati nel pendio dei monti.

Quando il suo fusto è formato, il potatore vi lascia due o tre tralci di tre a quattro occhj ciascuno, i quali legati a mezzo metro di altezza dal suolo ad un paletto, si piegano verso il solco superiore: a questi tralci messi a frutto si dà il nome di *catene*: essi si caricano di grappoli sotto la curvatura, e ne portano in ogni nodo sino alla punta: gli occhj della porzione che resta appoggiata ai pali gettano invece dei tralci succhioni, che non ne producono o ne producono pochi, ma si allungano e ingrossano, e servono nell'anno seguente a formare le nuove catene.

Con questo metodo ingegnoso le viti non si allungano mai come quelle del Genovesato, nè sono forzate ad una produzione di pochi grappoli come quelle della Provenza: i tralci, determinati alla fruttificazione mediante la curvatura, si potano a più occhj, perchè destinati ad esser recisi dopo la vendemmia presso le prime cacciate; e queste, rese vigorose dalla posizione verticale dell'occhio da cui sortono e dallo sviluppo che prendono elevandosi dritte sopra piccoli pali, preparano dei nuovi tralci per la fruttificazione futura; e così la vite non corre, e resta sempre presso a poco alla medesima altezza.

È difficile, e forse impossibile il rapportare le varietà delle viti dei nostri tempi a quelle degli antichi, perchè le descrizioni che ci restano negli scrittori non ce ne danno un'idea sufficiente da potervi stabilire un confronto.

DOLGETTO DI MONFERRATO

Pure sembra probabile che una gran parte delle nostre varietà provenga da paesi che godevano anticamente una celebrità per i loro vini, e che perciò sieno le stesse. Il *Dolcetto* però è una di quelle che debbono far eccezione a questa regola, e tutto fa presumere che sia nato nel Monferrato. È provato che i semi che le piante concepiscono nel frutto ricevono nella loro concezione delle modificazioni dal clima, dal terreno, e dall'aria, e che per lo più le varietà che ne provengono, sono adattate, per quanto lo comporta la specie, al luogo ove hanno avuta l'origine.

Ora, il *Dolcetto* pare creato appostatamente pel clima in cui da tanti secoli se ne trova stabilita la coltivazione, perchè la sua evoluzione vegetale segue appunto le fasi delle stagioni di quei paesi. È dunque evidente che non vi è stato trasportato da altri climi, ma che è il prodotto di una replicata riproduzione per seme, che la natura ha operata in quei luoghi; e che, di modificazione in modificazione, è giunto al punto di seguirne le stagioni nel loro corso, ed acquistarvi la perfezione propria alla specie. L'epoca di questa successione di generazioni deve riportarsi ai secoli di spopolamento che le invasioni hanno cagionato in quelle montagne. Ritornate esse alla coltura, i nuovi abitanti avranno avvertita, in mezzo a cento viti di ogni sorta nate spontanee, una varietà così utile e così precoce, e l'avranno moltiplicata.

È questa certamente la genesi del nostro *Dolcetto*, siccome lo è, colla differenza delle rispettive circostanze di natura e di luogo, di tutti i frutti che possediamo. Io mi rimetto nel resto al disegno che accompagna quest'articolo: è lavoro di un'amica, illustre cultrice delle arti e delle lettere, la quale ha voluto farsi mia collaboratrice in quest'intrapresa. Io spero che adeguerà l'aspettativa degli artisti, e l'oggetto dell'opera.

Finirò quest'articolo coll'espore ai lettori i motivi che mi hanno determinato a comprendere le Uve nella Pomona, e il piano che mi propongo di seguire in questo nuovo lavoro.

DOLCETTO DI MONFERRATO

Nel calcolo che feci quando cominciai la mia opera, le varietà scelte dei frutti italiani erano contate per circa cento sessanta: ma dopo di aver viaggiato l'Italia e verificati in Francia i frutti descritti dai Pomologi, ho riconosciuto che quelle che meritano veramente di essere figurate, descritte e coltivate sono in numero molto minore.

Nel bivio dunque di restringere di troppo l'opera, o di comprendere nella scelta dei frutti mediocri, ho preso il partito di supplirvi colle Uve. Costante però nel sistema adottato, non mi lascerò illudere dalla follia delle monografie. La collezione di tutte le Uve è uno di quei sogni che hanno ingannati molti agronomi illustri, ma che ormai dovrebbe essere dissipato. Sarebbe la stessa cosa che voler dare il ritratto di tutti gli uomini esistenti. Nessuno oserebbe intraprendere un progetto così strano, ed ognuno si contenterebbe di conoscere le fisionomie degli uomini grandi che hanno reso dei servigj all'umanità.

Diretto da questi principj io mi limiterò a dare la figura e la descrizione delle Uve principali della nostra penisola, e la descrizione sola di molte delle migliori fra le secondarie.

Questo lavoro sarà accompagnato da un *Trattato sulla Vite* che farà corpo colla parte scientifica, e che sarà corredato da un Dizionario ragionato dei termini dei quali avrò fatto uso per formare una lingua tecnica e precisa in questa materia.

Nell'entrare in un laberinto così intricato, non me ne nascondo le difficoltà; ma confidato nella giustezza e nei vantaggi del piano che ho scelto, penso che avrò sempre reso un servizio alla mia Patria nell'intraprenderne l'esecuzione, mentre si tratta di un lavoro più difficile a cominciarsi che a finirsi, e che, una volta tracciato, può essere facilmente continuato da altre penne, e da molte insieme.



Uva Crovino

Bianco Major etc. in Fiorile 1839.

Giuseppe Peri inc. in Firenze 1831.

UVA CROVINO

O

TRINCHERA DI NIZZA

VITIS vinifera Liguriae occidentalis, racemis pyramidalibus, acinis sub-rotundis, nigricantibus, ceruleo poline velatis, succo dulci obscure-rubente, vino limpide-purpureo, austero, generoso, duraturo. Vulgo, Uva Crovino o Trinchera.

La TRINCHERA, che si coltiva in Savona e Finale sotto il nome di *Crovino*, è una delle uve che entrano nel vino di Belletto, ed è, dopo la *Fuella* ed il *Brachetto*, la varietà la più pregiata del Nizzese. È un vitigno vigoroso a tralcio bruno, a foglia più frequentemente sem-intera, a grappoli piramidali, ora serrati ora semispargoli, ad acini subrotondi, neri, resi indachini da un poline bianchiccio che li vela, sostenuti da pedicelli rossi e contenenti una polpa vermiglia che si scioglie in un mosto dolce e colorito, il quale si converte colla fermentazione in un vino nero, generoso, sciolto, asciutto e di serbo.

La prima prerogativa che distingue il *Crovino* è la fecondità: ei mette molti fiori anche con una potatura corta, e gli allega facilmente, resistendo al mordente delle nebbie marine, che è così fatale all'allegagione delle uve. I grappoli crescono lentamente al principio, e non cominciano a colorirsi che sulla metà di Agosto, ma la loro maturazione si accelera in seguito, e si trovano

Uva Crovino

UVA CROVINO

ordinariamente in istato di essere vendemmiati prima della fine di Settembre, e perciò non sono esposti al danno delle piogge, che, nei paesi meridionali, aprono quasi sempre il mese di Ottobre. Questo vantaggio però, che è tanto importante per le uve delicate, è secondario per il *Crovino*, perchè ei resiste all'acqua, e non marcisce: così quando l'annata è tardiva, e che le uve non sono ben mature, o quando si desidera farvi acquistare un grado maggiore di perfezione nel lasciarle più a lungo sulla pianta, si può ritardare la raccolta del *Crovino* dopo le piogge, cioè sino alla metà di Ottobre senza rischio di perdere la vendemmia, cosa che succederebbe sicuramente alla maggior parte delle altre uve.

Il vino del *Crovino*, fatto con i metodi ordinarj, è sciolto insieme e vigoroso; ed ha l'*asciutto* che distingue i vini da arrosto. Ei non ha alcuna fragranza particolare; ma, invecchiando, prende naturalmente il *catrame*, gusto che rende pregiati i vini di Francia. Se si lascia bollire molto nel raspo prende facilmente il rinforzato e rischia di girare all'acido; ma se si svinà presto si sostiene sanissimo, e, messo in bottiglie passato l'anno, dura eccellente per due o tre anni: ei fa buona lega colle uve bianche le quali ne correggono l'asprezza e gli danno della grazia.

Nel Nizzese non si fa vino di sola *Trinchera*: essa è sempre combinata con diverse altre uve, e principalmente colla *Fuella*, dalla quale si distingue appena, e solo dalle persone ben pratiche. Nel Genovesato si mischia pure in generale, ma si vendemmia anche sola, e da essa si ottiene in un modo e nell'altro il miglior vino da pasteggiare.

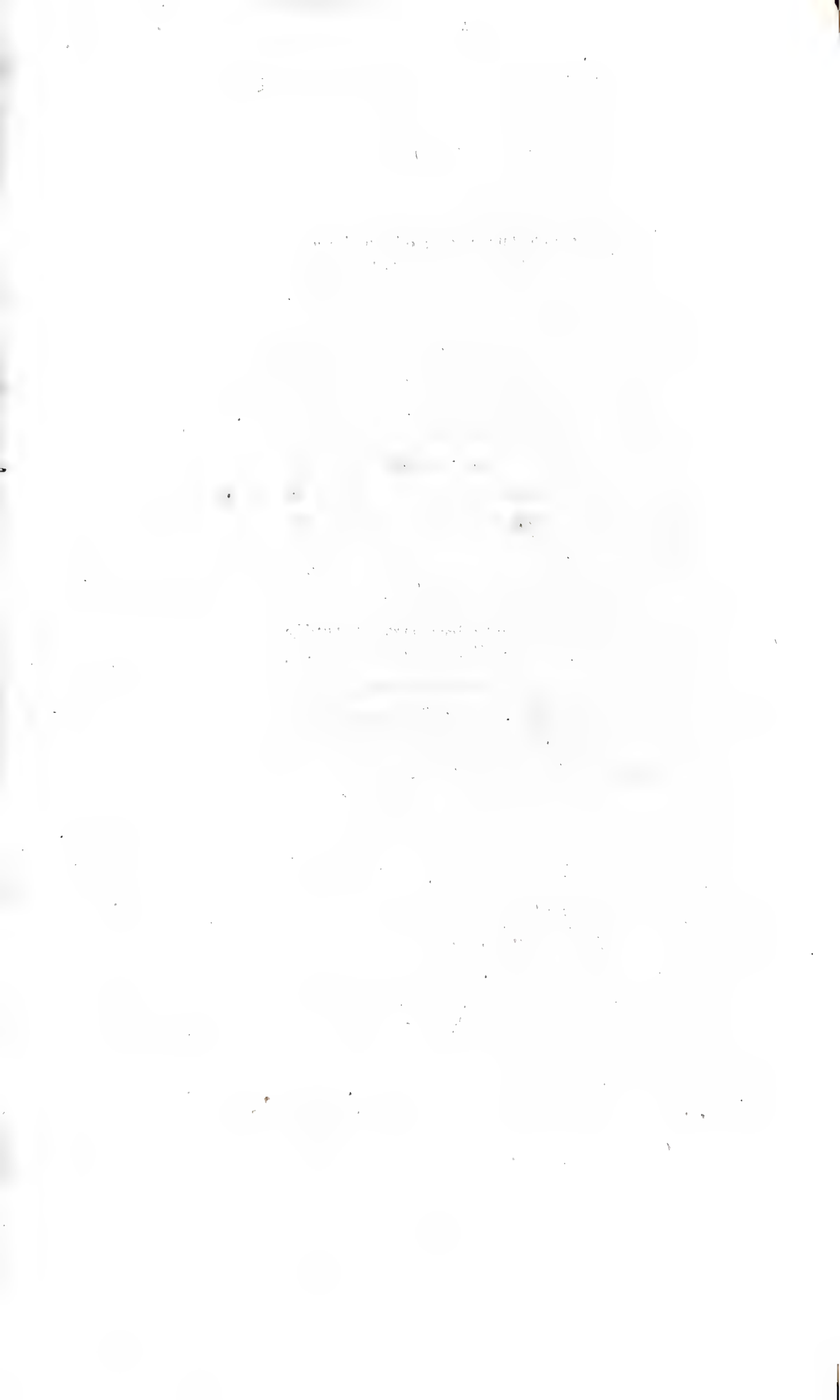
Il *Crovino* riesce anche a meraviglia nella composizione dei vini liquori: col *Crovino* appassito si fa un mosto, che, posto subito in un botticello ben chiuso, e lasciato così per due o tre anni, si converte in un vino ambrato, spiritoso, più o meno amabile o secco secondo che è trattato nel farlo, e che somiglia ai

UVA CROVINO

buoni vini di Spagna: in questo stato ei dura quanto si vuole, e migliora continuamente: io ne ho conservate delle bottiglie per dieci anni, e sono state bevute in compagnia di persone intelligenti in concorrenza del Pakaret, senza che siano state distinte.

Chiunque visiterà le Vigne del Monferrato riconoscerà la *Trinchera* nella *Lambrusca*. Io ho esaminata e riesaminata questa varietà in cento vigneti, e specialmente in quelli del Conte Cardenas di Valenza, culto amatore dell'agricoltura e delle scienze, e non ho saputo distinguerla dal nostro *Crovino*. Ma confesso che mi sono trovato in grande imbarazzo quando ne ho gustati i vini: essi hanno un *grasso* che non piace ai palati avvezzi ai vini limpidi e sciolti del mezzogiorno, e sono ben lontani dal partecipare di quello spiritoso e di quel maturo, che colla loro riunione formano ciò che conosciamo sotto il nome di *asciutto*.

Per isciogliere un problema di tanta importanza bisognerebbe coltivare i due vitigni in un medesimo luogo, e fare del vino separato di ognuno di essi, e farlo col medesimo metodo. Io ho intrapresa quest'esperienza piantando dei maglioli di *Lambrusca* nella mia villa sperimentale piena di *Crovino*, e in pochi anni spero di poter render conto del risultato delle mie osservazioni.



16.

18



Uva Aleatico.

Isabella Bozzelli dipinta in Firenze 1831.

Giuseppe Perri incisore in Firenze 1832.

UVA LIATICA

O

ALEATICO DI FIRENZE

VITIS VINIFERA *Florentina, racemis parvis, acinis rotundis, cortice rubescente, succo purpureo, dulci muscato, suavissimo. Vulgo, Uva Liatica, o Aleatico di Firenze.*

La LIATICA è un vero *Moscato*, ma è la più gentile di tutte le Uve moscate. Il suo aroma ha un non so che di soave che alletta il gusto e l'odorato senza ferirlo, e perciò è preferito dai palati fini a quello dei moscatelli i più rinomati.

Il vitigno non è vigoroso e produce poco: i grappoli sono piccioli e spargoli: gli acini, tramezzati sovente di peduncololetti di fiori falliti, sono minuti, rotondi, di buccia vermiglia e trasparente, e di polpa densa, dolce ed odorosa: il vino è rosso, è di un profumo soavissimo.

Io non credo che si faccia in alcun luogo del vino di *Aleatica* pura. In generale essa è mischiata con delle altre uve, e serve a dare della fragranza. In Toscana si prescelgono a tale uso la *Trebiana*, il *San Giovetto*, e la *Lagrime forte*. Con questo miscuglio si ottiene un *vino liquore* prezioso che gareggia coi vini più prelibati di questo genere.

Parè che la *Liatica* sia un'uva originaria della Toscana. In un paese ove da secoli si coltivano i moscati in quantità, doveva-

Uva Liatica

UVA LIATICA

no nascere spesso delle nuove viti dai loro semi e non vi è niente di più probabile, che uno di questi, modificato nella sua concezione dall'influenza di un clima, dove tutto si ingentilisce, abbia dato l'essere all'*Aleatico*, o *Uva Liatica*.

È strano che questo nome non si trovi fra quelli delle uve descritte dal Soderini, il quale pure parla delle Moscadelle, e ne annovera molte, ed è più strano ancora che non si incontri nel Baccio, scrittore che vanta tanto le Moscadelle del Fiorentino ove ai suoi tempi ne esistevano degli intieri vigneti. Io me ne meraviglio perchè lo trovo in Crescenzo che viveva tanti anni prima (1): ma dall'altra parte osservo che ai tempi di questo geponico le *Moscatele Livatiche* (così si trovano scritte in Crescenzo), erano pregiate molto da alcuni e non lo erano punto da altri perchè di poco prodotto e facili a guastarsi, nè servivano ancora che per mangiarsi.

Il Trinci è il primo che ne parli come uva da vino. Ei dice che è vitame venuto di Grecia, ma non appoggia a nulla la sua asserzione: era un vecchio costume di attribuire una provenienza straniera a tutto ciò che si distingue dal comune, e la Grecia e la Spagna in punto a frutti ricevono spesso quest'onore, perchè sono nomi che suonano ubertà e fertilità: ma si sa che queste supposte provenienze sono spesso smentite dall'osservazione e dalla storia, e che le varietà le più preziose non sono che *fisionomie* venute dal seme, le quali compariscono fra i coltivatori senza che le avvertino, e perciò senza che se ne conosca l'origine. Qualunque però sia il luogo dal quale ci è pervenuta quest'uva sarà sempre vero che la Toscana è il paese dove il vino di *Liatica* ha presa la sua riputazione.

Una volta l'*Aleatico* era nel commercio, ed era ricercato come un *vino liquore* di molto pregio, e si preferiva con ragione al *Lunel*, al *Fontignano*, al *Moscato di Taggia* e a molti vini di Grecia. Ora, il gusto per i moscati è caduto, e quello dei vini

UVA LIATICA

dolci è molto diminuito, e perciò l'*Aleatico* è meno ricercato. I progressi dell'arte della vinificazione hanno fatto nascere in Italia un'infinità di *vin*i *liquori* meno mielosi; e il metodo di riporli in bottiglie, assicurandone la conservazione e migliorandoli, li ha fatti preferire all'*Aleatico Toscano*, il quale, spedito in fiaschetti, è esposto ad inacidire ed è di trasporto difficile e pericoloso.

L'uva però che gli dà il nome è coltivata da per tutto, e si fa dell'*Aleatico* in tutta l'Italia. Esso è più o meno *moscato* secondo le proporzioni delle uve che entrano nella sua composizione, siccome è più o meno mieloso secondo i metodi coi quali è fatto. I gusti del giorno amano di sentirvi appena l'aromo, e lo vogliono più spiritoso che dolce, ma è certo che, usandola con moderazione nella mistura, la *Liatica* sarà sempre un'uva preziosa, e la fragranza che dà ai vini troverà sempre dei partigiani.

La *Liatica* è una vite fallosa; e tale è riconosciuta da Crescenzo e dal Trinci: il primo però dice che prospera quando è posta sugli alberi. Io non credo che si usi ora in alcun luogo di tenerla in questa maniera, ma non sarei sorpreso che riescisse. La vite in genere ama di distendersi, e più si stende più ingrossa e produce: vi sono poi dei vitigni la cui indole particolare, è così analoga a quella della *Specie*, che restano sterili se sono sforzati dalla potatura, e che producono in abbondanza se sono abbandonati al vigore della loro vegetazione.

L'Uva *Liatica* è una delle piante che smentiscono l'opinione della degenerazione e del miglioramento delle varietà per l'influenza del clima e del terreno.

Nata in Toscana è passata in quasi tutti i paesi viniferi dell'Europa, e conserva in tutti la stessa forma, la stessa indole, la stessa fragranza. Prende un maggiore sviluppo dove trova un terreno più sciolto e più nutritivo, allega meglio il fiore ove non è disturbata dalle nebbie di Estate, e l'uva acquista più zuccherino e più fragranza nei climi caldi e nelle esposizioni apriche ove può giun-

UVA LIATICA

gere ad una maturità più completa; ma i suoi caratteri distintivi sono sempre li stessi; e i maglioli della pianta che, vivendo in un terreno umido ed ombroso, non dava che dei grappoli acerbi e poco odorosi, trasportati in una collina esposta al meriggio ritornano a produrre delle uve dolci e fragrantissime.

Il disegno che rappresenta la *Liatica* è stato eseguito in Firenze sopra un campione preso in quelle colline. I Lettori vi riconosceranno il pennello dell'Artista distinta che continua ad onorarci della sua collaborazione.

(1) Sono anchora altre manere d'uve bianche delle quali alcune adven-
ga che appresso alcuni in grande honore s'abbino appresso noi per diverse
ragioni, overo per pochezza di frutto loro, overo che troppo il mollume
temono, meno bone per sperienza si trovano, et queste sono moscatelle li-
vatiche, le quali ottime sono da mangiare et in arbori; ma in vigne spesse
et appresso la terra non rispondono alla volontà. Crescentio, Opera di Agri-
cultura, lib. 4, cap. 4, pag. 88.



Uva pignola di S. Colombano.

Monsieur Krieger delin. Paris 1831.

Giuseppe Persi incis. in Firenze 1831.

UVA PIGNOLA

O

PIGNOLO DI SAN COLOMBANO

VITIS VINIFERA *Sancti Colombani, racemis parvis cylindricis, acinis rotundis sibi invicem confertis, cortice nigro, succo rubescente, linguam suggente, austero. Vulgo, Uva Pignola, o Pignolo di San Colombano.*

Il PIGNOLO è l'uva classica della Lombardia milanese: è un vitigno vigoroso che si adatta egualmente al colle, e alla pianura, e che fallisce di rado.

Ha i tralci tinti di un giallo bruno, i nodi rapprossimati, la foglia picciola, leggermente dentata a picciuolo rosso, lustra al di sopra e un poco tomentosa al di sotto.

I suoi grappoli sono piccioli, cilindrici, serrati, composti di racimoli eguali, di acini rotondi sempre fitti e spesso schiacciati gli uni dagli altri, di buccia nera, leggermente indachina e di polpa vermiglia.

Il suo vino è nero, spumoso, e ha un poco di pizzico. Io non so se se ne faccia in alcun luogo dello schietto senza miscuglio. In generale il *Pignolo* è coltivato insieme a molte altre uve. Nei Colli di San Colombano nel Lodigiano è il dominante, e il vino di quelle vigne è il più stimato fra i vini del Milanese. La Brianza lo conta per una delle uve migliori dei suoi vigneti, ma non

Uva Pignola

UVA PIGNOLA

vi primeggia. Nell'Oltrepò Pavese e nelle colline del Piacentino la sua coltura è alternata con quella della *Moradella*, dell'*Uvetta di Caneto*, e della *Trebbiana*. Il celebre Professore Scarpa, che mi ha accolto colla cordialità che gli era propria nella sua Villa di Bornasco, lo combinava colla *Berzamina*, e ne faceva dei vini squisiti. Essi riescono quasi imbevibili nelle pianure Pavesi e nel Lodigiano, ove pure domina il *Pignolo*, ma ciò non deve sorprendere, perchè quei terreni fatti per le cereali e le praterie sono di loro natura nemici della vite.

Il *Pignolo* riprende le sue qualità nel Novarese, ove gareggia coll'*Uvetta*, col *Neiret*, e colla *Spana*, e dove, salendo sui Noci e sui Ciliegi si stende in un modo straordinario, e spiega una fecondità prodigiosa, trovandosene delle piante sulle quali si colgono sino a nove brente di vino.

Le colline della Valdisesia sono coperte di *Pignolo*, ed entra colla *Vespolina* e colla *Spana* nei famosi vini di Bocca, di Grignasco, di Prato, di Fizzano, di Maggiora, di Romagnano e di Ghemme, e comincia solo a diventar raro nei monti di Gattinara ove la *Spana* diventa quasi esclusiva, e dove i vini spiegano un carattere nuovo, sconosciuto nelle Vigne Lombarde.

Sono queste le regioni del *Pignolo*, e forse sono quelle che si trovano più confacenti alla sua indole e alla sua perfezione.

In tutti i tempi esso vi ha goduto di una riputazione distinta. Crescenzio dice che il *Pignolo* non fruttificava nel Bolognese, ma che era molto amato presso Milano: e il Baccio lo vanta come un'uva particolare che distingue il territorio Pavese e il Lodigiano. Ecco come ne parla nel Libro Sesto della sua Opera alle pagg. 313 e 316. „inter communia singulare habet uvæ „ genus, quam Pignolam diximus, a figura racemulorum, quæ nigris acinis, iisque pineorum similitudine parvis ac nigris, adeoque sibi invicem confertis, ut nec avelli possint, nisi digitis, aut potius morsu dentium dilacerentur. Succosa in sua substantia li-

UVA PIGNOLA

„ quore, ac grato suctu ex austero permixto ac dulci, ut et vi-
 „ num reddant, quod simili gustu, ac vulgò piccante dicitur, ac
 „ blandulis in cratere subsiliens bullis, colore splendido, sapore ac
 „ odore pineoli, mediocris roboris, ut nec nostratibus cedat La-
 „ chrymis „. Più sotto poi, parlando del Lodigiano, dice: „ Vin-
 „ etis præterea passim consita, quæ citrà Sancti Colombani amœ-
 „ nissimi cænobij colles, summam obtinent in vinis suis generosis
 „ laudem, rubris primùm, helveolis, et nonnullis Vernaciis et al-
 „ bis optimi generis. Participat et uvis et vinis Pineo-
 „ lis, quas Ticinij proprias diximus, et in Placentinis ex adverso
 „ collibus propagari, et pauca præter hæc abet ex selectis uvis al-
 „ bis subaustera et clara, quæ olygophora æmulantur, perdurantque
 „ ad usum egrotantium in totam æstatem „.

Un' uva che godeva di tanta riputazione sino dal sedicesimo secolo doveva passare naturalmente nelle provincie vicine, e specialmente nell'Italia meridionale. Eppure, io non l'ho potuta riconoscere in alcuno dei vigneti delle altre regioni Italiane, nè la trovo descritta che dal Trinci. Il Soderini parla di due uve che portavano il nome di *San Colombano*, e una di queste si coltiva anche attualmente in Toscana, ma è un' uva bianca più in uso per le frutta che per fare del vino. Quella invece descritta dal Trinci corrisponde perfettamente col *Pignolo Lombardo*, ed ei ne vanta il vino, e fatto solo, e mescolato: ecco come si esprime:
 „ Fa il vino molto colorito, odoroso, sottile e spiritoso: piace in-
 „ finitamente a beversi solo, ma non prima che abbia sentito il
 „ caldo, e mescolata questa con altre uve proprie fa meraviglio-
 „ samente bene, non solo per il colore, ma per il sapore e odore
 „ che sono cose molto stimabili. *Trinci*, Tratt. delle Uve e dei
 „ Vini, cap. 22. Dell' Uva Pignola rossa e sue qualità „. Io non
 la coltivo che da poco tempo, e non posso ancora parlarne per
 esperienza propria: rimetto quindi i Lettori a quello che ne è sta-
 to scritto.

UVA PIGNOLA

Il disegno che presento al Pubblico è dono di un Naturalista illustre, che ha portata la sua amicizia al segno di consacrare alla Pomona un pennello reso celebre per tanti lavori di Storia Naturale. Io mi compiaccio di testimoniare a quest' amico, il Professore Rusconi di Pavia, i sentimenti della mia riconoscenza.

Mi è dolce di estenderli pure al Professore di Agraria il Sig. Moretti, il quale mi ha accompagnato nelle mie peregrinazioni dell'Oltrepò Pavese e del Lodigiano, e mi ha assistito co'suoi lumi e colle sue relazioni.

È l'aiuto di così distinti Collaboratori che mi ha ispirato il coraggio di intraprendere quest'ultima parte dell'opera, che presenta in se stessa tante difficoltà e tanti ostacoli.



Uva. Moscadella, nera.

Pinus arbutus L. in Pinus 1810.

Giuseppe Pini in Firenze 1833

U V A

MOSCADELLA NERA

VITIS vinifera apiana, racemis mediis, acinis rotundis purpureis, apyrinis, succo dulci odorosissimo, vino leni periocundo. Vulgo, Moscadella Nera.

Vitis Apiana C. B. Pin. 298. *Uva Muscatella*. Car. Steph. Pred. rust. 342. *Muscat*. Tournef. Inst. R. Herb. p. 613.

LI MOSCADO è un aroma che si sviluppa in certi vegetali e ne forma carattere, e la Vite è una delle piante che lo presentano più frequentemente. Quando si pronuncia, esso accompagna l'individuo che ne è dotato in tutto il periodo della sua esistenza e in tutte le diramazioni indefinite che ne provengono mediante gli innesti, le propagini o gli altri modi di propagazione usati dalla coltura.

È dunque un carattere particolare che non appartiene alla specie, ma che è intrinseco al vitigno che lo possiede, perchè dipende dalla sua organizzazione intima e perciò dagli accidenti della concezione che sono quelli che la determinano.

Quindi ci può trovarsi e si trova sovente in piante nate da semi di viti non moscate, e non si sviluppa sempre in quelle che provengono da semi di viti moscate. È una proprietà secondaria e accidentale che dipende dalla conformazione speciale degli organi di quel dato germe, e che cessa o si rinnova in ogni generazione: è una proprietà che varia da individuo ad individuo in inten-

Uva Moscadella nera

UVA MOSCADELLA NERA

sità, in delicatezza, in soavità, ma che una volta spiegata non si perde più e si perpetua nelle diramazioni indefinite che dividono il vitigno in milioni di parti separate, le quali vivono tutte indipendentemente quasi tanti individui isolati, ma che sempre ne formano un solo.

Indefinito dunque deve essere il numero delle Viti moscate, e indefinite le differenze che le distinguono; nè si potrebbe descriverne una come tipo, siccome sarebbe inutile il descriverne molte, e impossibile il descriverle tutte. Quindi sceglieremo le principali, e ci limiteremo a quattro, perchè crediamo che, conoscendo queste quattro, si conosceranno tutti i caratteri essenziali di questa classe di Uve.

Le prime due si distinguono pel colore, che è nero, e sono la *Moscadella comune*, e la *Liatica*. Le altre due sono bianche, e si conoscono sotto i nomi di *Moscadella bianca* e di *Moscatellone di Spagna* o di *Salamanna*.

Io ne ho vedute molte altre nei diversi paesi che ho scorsi, e fra queste le *Malvagie* della Romagna e del Piemonte: ma non ho trovato in alcuna delle differenze tali da meritare di essere coltivate come varietà. Perciò le intendo tutte comprese nelle quattro prescelte per rappresentarle nella Pomona.

Cominciamo per la comune. La moscadella nera è una vite vigorosa che prende molto sviluppo e che produce assai. Ha i tralci di color di marrone, razzati di rosso, colle gemme grosse e rilevate: le foglie sono lustre al disopra e greggie al disotto, rabescate di rosso e a lacinie spesse ed acute: i grappoli variano in volume ed in forma, ora grossi ora piccioli, ora serrati ora spargoli, e per lo più lunghi ed appuntati: gli acini, sempre tondi e di un vermiglio diafano, chiudono una polpa dolce gentile e per lo più senza semi.

È un'uva mangiareccia che matura in Agosto, e che è ricercata pel suo aroma e pel zuccherino della sua polpa. Se si con-

UVA MOSCADELLA NERA

verte in mosto senz'essere concentrata all'aria o al Sole, dà un vino odoroso e saporito, ma leggero e che non dura. Se è concentrata produce un vino mieloso odorosissimo che si conserva, ma che sviluppa poco spirito e che non diventa mai asciutto. Se si mischia con delle altre uve, come si fa coll'Aleatico, essa non vi figura che come un aroma, e il vino che ne sorte conserva le qualità delle uve colle quali si unisce.

Tali sono i caratteri della Moscadella nera, e tali in gran parte sono pure i caratteri di tutte le Moscadelle. In generale, queste uve sono dolci e precoci, ma i vini che producono sono mielosi e di poco spirito. Quindi esse sono più pregiate come uve da mensa che come uve da vino. Come uve da mensa si distinguono per due caratteri ambi importanti, cioè, la fragranza e la mancanza di semi. La prima è una qualità che alletta il gusto, ma che non piace a tutti: la seconda è un difetto di natura, che diventa un pregio per l'uomo, perchè i semi incomodano in bocca e la polpa che non ne è imbarazzata riesce più gentile e più sugosa.

È un *mulismo* dovuto ad una combinazione annormale degli elementi sessuali nell'atto della concezione; e l'aroma che vi si combina è probabilmente dovuto all'alterazione che portano nell'organizzazione queste irregolari composizioni. Certamente egli non è nel terreno ove vive la vite, nè nel Sole che la matura: è il prodotto di un'operazione chimica che si fa nei vasi del vegetale, e che è determinata dalla loro organizzazione speciale.

Tali sono tutte le fragranze dei vini che i Francesi chiamano *Bouquets*, le quali dipendono intieramente dalla natura del vitigno quantunque sieno state attribuite dalla maggior parte degli Eneologi alle località ed al terreno. Come uve da vino, le *Moscadelle* non hanno altro pregio che quello dell'aroma: esse non possiedono che in grado ben leggero gli elementi di quelle qualità che costituiscono un buon vino: il palato non ne giudica in questo modo perchè le trova dolci; ma gli elementi del vino

UVA MOSCADELLA NERA

non sono tutti nello zucchero, ne ricevono il loro compimento nell' uva.

Ho detto che l'aromo è il prodotto di una combinazione chimica che si opera nei vasi del vegetale: il vino invece parè il prodotto di una combinazione della stessa natura ma operata nel tinno. Gli elementi dell'aromo sono nei sughi che circolano nei vasi della vite, ed è in essi che esiste l'elaboratorio ove sono decomposti, e che determina la natura di questo prodotto: gli elementi del vino invece si formano bensì nell'elaboratorio medesimo e dipendono egualmente dalla sua organizzazione speciale, ma abbisognano poi di una seconda elaborazione chimica esterna per cambiarsi in vino.

Gli organi del vitigno determinano le loro proporzioni, e la fermentazione ne determina la combinazione. Quando le prime mancano, la seconda non può supplirle: essa può solo profittarne se vi sono, e modificarne i risultati. È per questo che le Uve moscate, anche trattate convenientemente dall'arte, non producono che dei vini mielosi: esse non isviluppano mai lo spirito delle tante altre uve che forniscono i vini fini, che deliziano i palati delicati dei nostri tempi.

Tale, in genere, è la natura dei vini moscati. Io non esito a dipingerli sotto questo aspetto perchè mi trovo d'accordo con un Autore che scriveva in un'epoca in cui i Moscadelli erano di moda, e in cui forse il genere dei vini gentili non aveva ancora ricevuti i perfezionamenti che ha avuto in seguito: ecco cosa ne dice il Baccio lib. 5, pag. 226: „ Il Vino di *Moscadella* non è „ ammesso dalla medicina, nè concesso ai malati o ai convalescenti. È vino da crapoloni e da tavernanti: quando è ben fatto e può sostenere la State, si usa per vezzo nelle merende e „ anche nei conviti, ma appena per assaggio e al primo servito: „ sempre è schivato dalle persone sobrie e dagli studiosi, come „ un vino insalubre: in somma, le uve moscate sembrano fat-

UVA MOSCADELLA NERA

„ te per dilettae come frutto piuttosto che per deliziare col vi-
„ no (1) „

Gli Eruditi hanno disputato sul nome dell' Uva Moscata presso gli Antichi, e vi è stato chi ha dubitato se fosse conosciuta dai Greci e dai Romani: e di fatto, fra le tante uve citate dai Geoponici latini non se ne trova alcuna indicata in maniera da poter essere riportata alla nostra *Moscadella*, nè un vino che corrisponda al *Moscato* dei nostri tempi.

Non è già nella crassezza delle *Sape* di Catone e di Plinio, nè sul loro colore nero (che Galeno pretende esclusivo ai vini dolci), nè sopra altri indizii di questa natura che io mi appoggerai, come il Baccio, per escludere la pretesa corrispondenza del nostro *Moscato* col *Vino Greco*, col *Scybellite*, col *Thereo*, o col *Carino*. Sono desse proprietà che dipendono specialmente dal modo di fare il vino, e che perciò potrebbero associarsi facilmente anche coi *Moscatelli*, i quali sono o bianchi o neri o crassi o limpidi secondo la manifattura che subiscono: in vece, la fragranza che gli distingue, e che ha colpito e colpisce i moderni, è una proprietà che non poteva essere senz'importanza per gli Antichi, nè pare possibile che non l'abbiano rilevata, e non se ne sieno fatti capo per distinguere il vino di queste uve dagli altri. È questo, a mio giudizio, il solo argomento che indebolisce la forza delle congetture degli eruditi, i quali si contorcono inutilmente per riportare la *Moscadella* all' uva *Apicia* di Catone cangiata in *Apiana* da Plinio, e che vogliono così chiamata perchè appetita dalle api. (Bac. pag. 224).

Del resto, è un vecchio errore la mania di voler trovare nelle opere degli Antichi tutti i frutti che deliziano le nostre mense. Già ho osservato che le così dette *varietà* non sono che fisionomie individuali che nascono e passano, come fra gli uomini nasce e passa un artista, un matematico, un poeta. Se l'industria riesce a salvarne qualcheduna dalla sorte comune, ciò si deve alla sorprenden-

UVA MOSCADELLA NERA

te prerogativa dei vegetabili di poter essere moltiplicati indefinitamente per suddivisione, prerogativa che perpetua l'individuo nelle sue frazioni, e lo conserva al di là della morte. Ma questa prerogativa preziosa esige quasi sempre l'ajuto dell'arte; e non è che nelle piante pollonifere, e in altre di simile indole che la natura opera da sè medesima questa moltiplicazione.

L'aromo delle viti moscate è una qualità che può essersi pronunciata sino dal principio dell'esistenza della vite, perchè sembra che l'organizzazione di questa pianta sia naturalmente disposta a svilupparla. Ma siccome questo caso costituisce un' anomalia, e che perciò non è comune, così può darsi che sia stata lungo tempo inavvertita dall'uomo, e perita cogli individui che l'avevano spiegata. È solo dal momento che è comparsa fra' popoli industriosi che la coltura può averla accolta e propagata, cosa che è succeduta probabilmente in tempi più vicini ai nostri; e le molte razze di Moscadelle che possediamo provano che è succeduta più volte, e in più di un paese.

Pare che le prime uve *Moscate* ci sieno venute dall'Arcipelago greco; e, difatto, le *Malvagio di Candia* hanno conservata per lungo tempo la primazia in questo genere di vini. Una volta introdotte è poi in regola che i loro semi abbiano data origine alle molte altre che coltiviamo al presente; mentre è sicuro che, se il seme rinnova l'individuo, e spesso con caratteri intieramente diversi da quelli del padre, ei porta però frequentemente in se stesso i principj dell'organizzazione paterna e ne ripete facilmente le disposizioni e le tendenze. Quindi, una volta comparsa la prima anomalia, ne seguono necessariamente delle altre analoghe nella sua discendenza; e, il carattere nuovo, che è stato nel primo individuo l'effetto di un'accidente o di una malattia, diventa ereditario e quasi normale. È questa sicuramente la storia della *Moscadella*. Nata in Grecia e passata in Italia col mezzo delle propagini, vi si è moltiplicata anche coi semi, e si è suddivisa con questo mez-

UVA MOSCADELLA NERA

zo nelle tante varietà che coltiviamo al presente. Quanto al nome, pare certo che ha principiato per ricevere quello di *Malvagia* o *Malvasia* dal nome della città dalla quale ci venivano i vini, e da dove ci erano venuti i primi tralci. In seguito, essendosi riconosciuta una certa analogia fra la fragranza di quest'uva e l'odore del *muschio* conosciuto sotto il nome di *moscado* si è tirato da quello il nome di *Moscadella* variato poi in *Moscatella*.

L'Italia è piena di *Moscadelle*, e la nera è fra le più comuni. Nel quindicesimo e sedicesimo secolo il commercio faceva molto caso del *Moscatello di Taggia* nella Liguria, il quale è vantato dall'Alberti, dal Baccio e da altri come un vino che andava in tutta l'Europa. Il territorio Fiorentino produceva anch'esso in quei tempi una quantità di moscati che gareggiavano con quelli dell'Arcipelago. Se ne facevano nella Lombardia, nel Regno di Napoli, nello Stato Romano e nel Piemonte, e non vi era provincia in Italia che non vantasse i suoi *Moscatelli*.

Dopo che i Francesi hanno applicato i metodi dell'incollamento e del solfamento ai Moscati di Lunel e di Fontignano, tutti gli altri hanno ceduto il posto a questi, e non vi era rimasto che l'Aleatico di Firenze che si sostenesse a malgrado della mancanza dei due suindicati artificj, i quali avevano perfezionati i *Moscati* francesi, e a malgrado dell'inconveniente gravissimo dei fiaschetti.

Ora, i *Moscati* sono caduti tutti, nè ardiscono più comparire nelle mense di lusso, ove si preferiscono i Madera, i Heres, i Xjmenes, o i vini locali di simile genere, i quali si fanno da per tutto con molto successo.

I *Moscati* si sostengono solo nelle taverne, o nei conviti famigliari dei paesi che ne abbondano e nei quali il gusto pel dolce e pel profumato prevale ancora.

Non è già che il sapore di *Moscato* non possa combinarsi coi vini dolci nei quali lo zuccherino è mascherato dallo spirito, o an-

UVA MOSCADELLA NERA

che nei vini secchi : ciò è possibile , ma non è in uso ; e pare che quest'aromo non si confaccia che coi vini liquori .

Il disegno che accompagna questa descrizione è lavoro di un pittore Toscano sul quale avevo poste molte speranze quando incominciai la mia opera . Ei dipinse in quell'epoca la *MoscateLLa* per prova ; e la riescita di questo saggio mi tentò sino d'allora a comprendere le Uve nella Pomona . Ma la partenza di quest'artista per Costantinopoli ove è poi morto , e le infinite difficoltà che presentava l'intrapresa , mi scoraggiarono e ne abbandonai il pensiero .

Ora , che vi ritorno , profitto di quella bella prova , e non la credo indegna dell'opera .

(1) Omne Muscatelli genus experimur usu plus vel minus fumosum... quo fit ut nec ab antiquis, ac minus a posteris in aliquem medicinæ usum admittatur, nec ægris conceditur, nec convalescentibus. Multi vero, cum reperiatur nutrimenti et gustui delectabile, gratum vinolentis ac cauponibus habetur post primos præsertim menses. Si optimè verò comparatum sit, firmumque per æstatem habeatur ob aliquam quam habere solet in ientaculis gratiam, et quandoque in conviviis, in prima duntaxat mensa, vel Vappæ usu, sicut alia id genus suavia, ac unico semel haustu concedendum. In totum moderatæ vitæ hominibus ac studiosis gravat caput ac obtenebrat ingenium, obnoxios reddit obstructionibus, ac morbis calidis et calculorum vitiiis, quorum scilicet Uva nata videtur potius pro delectabili inter fruges alimento quàm vino. BAC. de Vin. Ital. lib. 5, pag. 226.



Uva Barbera

F. Molli, dis. e del. e Guard. la Regia in Torino nel 1831

Giuseppe Boni incis. in Firenze nel 1833.

U V A

B A R B E R A

VITIS vinifera Montisferratensis, racemis oblongis congestis, acinis ovoidalibus nigris, succo denso purpureo, vino generoso duraturo. Vulgo, Uva Barbera.

LLa BARBERA tiene uno dei primi posti fra le uve del basso Monferrato, e gareggia col *Nebbiolo* e col *Tedone*. Ha i tralci grossi e striati, le foglie glabre al disopra e tomentose al disotto, i grappoli allungati e col peduncolo bruno, e gli acini ovali, neri e pruinosi.

Il vino di questo vitigno è vermiglio, generoso, e pieno di spirito, ma denso e di difficile schiarimento: è di molta durata; e se è fatto con cura si perfeziona coll'invvecchiare e prende il secco dei vini da arrosto. I distillatori ne cavano un alcool abbondante che è preferito a quello delle altre uve del Piemonte; e i negozianti di vino se ne servono con vantaggio per migliorare i vini deboli e darvi del colore.

A malgrado di tanti vantaggi la sua coltivazione non è estesa come lo meriterebbe. La *Barbera*, a dir vero, si trova in quasi tutti i vigneti del Monferrato e in molti ancora del Piemonte, ma non è coltivata in grande che nei mandamenti di Porta-Comaro, di Moncalvo, e in tutte le belle colline che uniscono l'Astigiana al Casalasco.

È là che i negozianti di vino di Asti e di Torino vanno a comprare le uve per manifatturarle, o i vini già fatti per perfezio-

Uva Barbera

UVA BARBERA

narli e porli in commercio, ed è da quei paesi che si spargono in tutto il Piemonte. È probabile che quei territorj sieno più adattati all'indole di questo vitigno di qualunque altro del Monferrato; ma è più probabile ancora che, trovandosi essi da secoli in possesso della sua coltura, e colla riputazione di avere un terreno ed un clima che ne favorisce la perfezione, i loro abitanti lo coltivino di preferenza e con più cura, e giustifichino così il pregiudizio stabilito in loro favore. Io non entrerò nel dettaglio dei diversi metodi di vinificazione che si seguono in quei paesi per la *Barbera*: essi sono tanti quanti sono i proprietarj agiati che la manifatturano per loro conto, e i negozianti che ne fanno il commercio. Così, molti e diversi sono i caratteri che distinguono i vini conosciuti sotto il nome di *Barbera*, ed io ne ho gustati dei dolci e dei secchi, dei densi e dei gentili. Tutti però annunziano un'uva piena di spirito e fatta per comporre dei vini eccellenti.

Si pretende che la maggior parte dei vini che il commercio vende per *Barbere*, provengano da un misto di queste uve col *Grignolino*. Io non esito a crederlo; e penso, che coloro che hanno adottata questa composizione, abbiano scelto il partito il più savio.

La *Barbera* dà un vino colorito e generoso, ma dolce e denso: il *Grignolino* invece fa un vino secco e gentile, ma chiaro e leggero. Combinate insieme in una proporzione conveniente, queste due uve devono comporre un vino sciolto ed asciutto da potersi pasteggiare, o un vino generoso da servirsi ai rosti. Esse contengono gli elementi di queste due sorta di vini che sono i più difficili ad ottenersi perfetti perchè sono quelli che dipendono più specialmente dalla qualità delle uve.

Gli Astigiani, mediante la concentrazione, formano coll'uva *Barbera* dei vini liquori, che sono stimati da molti, ma che in generale sono troppo dolci, e si possono chiamare piuttosto mosti che vini. Questo difetto, che non è corretto neppure dal tempo,

UVA BARBERA

è dovuto ai metodi di vinificazione che sono in uso, piuttosto che alla natura delle uve, e vi sono già dei negozianti in quest'articolo, e dei proprietarj instruiti, che, con dei migliori processi, ne ottengono degli eccellenti.

Io non dubito che il loro esempio sarà seguito dalla generalità dei coltivatori, e che l'industria dei possessori di *Barbere* arricchirà lo stato di un articolo che l'estero ci fa pagare ben caro.

Frattanto che si stanno preparando questi miglioramenti, io mi compiaccio di potere offrire al Pubblico un disegno della *Barbera* che non invidia quelli dei migliori pennelli che figurano nella Pomona. È dono di un caro e rispettabile amico, il quale, per obbligarmi, ha voluto consecrare le poche ore di riposo, che gli hanno lasciato nell'Autunno del 1831 i lavori importanti del suo impiego, a dipingere un grappoletto di quest'uva raccolta nelle sue vigne di Saluzzo. Egli ha associato a questo tratto di gentile amicizia un ufficiale suo collega, il quale ha disegnata la foglia. Io non posso che testimoniare all'uno e all'altro la mia gratitudine, e il desiderio che nutro di poter ornare i disegni delle poche uve piemontesi che ancora mi mancano coi nomi di Muletti e di Gardel.



Uva Sangiovese

Uvella No. 2001 dipinta in Firenze 1831

Giuseppe Pera incisa in Firenze 1832

U V A

S A N G I O V É T O

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis pyramidalibus congestis, acinis rotundis, nigricantibus, vino purpureo, generoso, austero, duraturo*. Vulgo, Sangiovéto o Sanzoveto o San Gioghéto.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis, minimis, nigris, subacidis. MIC. RAR. San Gioghéto piccolo = TARG. DIZ. BOT.

IL SANGIOVÉTO è l'uva che forma il fondo dei vini i più generosi della Toscana. Ha la foglia piccola, sottile, colla punta acuta, spesso increspata, a lacinie pronunziate, lustra di sopra e senza lanugine di sotto. Il grappolo è grosso, il più sovente piramidale, spesso alato, appuntato e serrato. Gli acini mediocri, rotondi, di guscio duro, meno neri di quelli del Canajòlo, e di polpa meno dolce. Il vino senza odore, colorito, generoso, acerbo, ritarda molto a perfezionarsi, ma in compenso si conserva per lungo tempo e migliora invecchiando.

I Toscani riguardano il Sangiovéto come il migliore dei loro vitigni, ma non ne fanno del vino separato: essi lo combinano con diverse altre uve, e più spesso col Canajòlo e col Mammolo: è opinione che il primo corregga la sua austerità collo zuccherino di cui abbonda, e che il secondo gli comunichi l'odore di viola mammola che gli è proprio. Si unisce pure colla Lacrima, e col Trebbiano, e questi lo rendono più sciolto e più saporito.

Uva Sangiovéto

UVA SAN GIOVÉTO

Il Sangiovéto è l'uva favorita del Fiorentino, ed entra come principale nei vini di Chianti, di Pomino e di Carmignano. Essa si coltiva pure come uva di primo pregio nel Pistoiese e nel Sane-
nese, e si mischia con delle uve secondarie nel Lucchese e nel Pisano. È sorprendente che non si estenda al di sopra della Valle d'Arno, nè al di là di Buonconvento. Io non l'ho trovata nell'Are-
tino, ove invece si coltiva un'altra uva sotto il nome di *Calabrese*, la quale ha i caratteri del Sangiovéto, e che si usa come quello per dare della forza ai vini di Canajolo e di Albano; nè l'ho trovata nel territorio di Montepulciano, ove è rimpiazzata egualmente da un'altra uva che ha un carattere analogo, e che è conosciuta sotto il nome di *Prugnolo*. Essa non si estende di più da questa parte, ma passa l'Appennino dalla parte opposta e primeggia fra le uve del Faentino, ove produce un vino generoso che porta il suo nome.

Tali sono i limiti del Sangiovetto: è un'uva tutta Toscana, ed è forse la più preziosa delle uve di questo paese così caro a Bacco.

Tutti gli Eneologi Toscani descrivono il Sangiovéto, e non lo descrivono tutti nella stessa maniera, nè tutti lo restringono ad un solo. È questo l'effetto della confusione che regna nei nomi delle uve e della facilità con cui i contadini gli cambiano spesso, e gli applicano a caso, battezzando le uve che non conoscono con dei nomi che ne rappresentano delle altre sopra una semplice analogia, o anche a capriccio. Ecco perchè si trovano tanti *Sangiovéti* negli Scrittori di Eneologia e di Botanica senza che si possano rinvenire vivi nei vigneti.

Il Villifranchi gli ha ristretti a tre soli, che ha distinti coi nomi di *Sangiovéto Toscano*, *Sangiovéto Romano*, e *Sangiovéto forte*. In fondo poi anche questi si riducono ad un solo, perchè il *Forte* o non esiste o è un'uva poco conosciuta e di niun pregio, e il *Romano* è lo stesso del Sangiovéto Toscano, mentre la sola proprietà

UVA SAN GIOVÉTO

per cui egli lo distingue è un grado maggiore di acidità, e questo si trova sovente negli stessi vitigni fra ceppo e ceppo e fra grappolo e grappolo.

Il Trinci difatto non ne descrive che un solo, ed è quello che si trova nei vigneti Toscani, e che abbiamo figurato con questo articolo.

Il Sangiovéto entra ancora con successo nella composizione dei *vini santi*. Ciò prova che è ricco di sostanza zuccherina, la quale intanto non si scuopre nella degustazione dell'uva perchè è mascherata da un resto di acidità che ritiene anche nella maturità ordinaria, e da una certa asprezza che ne forma il carattere. Queste qualità dipendono da un residuo di acido malico che gli rimane quando si coglie, e da una soprabbondanza di acido tartaroso che gli è proprio. Il primo deve sparire col complemento di maturazione che riceve nell'essiccamento artificiale a cui è sottoposta l'uva; e il secondo deve combinarsi vantaggiosamente coll'alcool, e produrre nel suo sviluppo e nelle nuove sue combinazioni dei fenomeni particolari dai quali forse dipende la maggiore durata dei vini.

È da desiderarsi che gli Eneologi istruiti istituiscano delle esperienze su questo soggetto, facendo dei *vini santi* di solo *Cannajolo*, altri di solo *Sangiovéto*, ed altri misti, e sottoponendoli poi all'esame comparativo del gusto, e a quello di un'analisi chimica, la quale potrebbe gettare della luce sull'Eneologia, e su i misteri che ancora l'inviluppano.

Nessuno meglio del Marchese Cosimo Ridolfi potrebbe eseguire queste operazioni e completare così le molte ricerche che ha già fatte con tanto successo per la miglioramento dei vini Toscani.

...the ...
...the ...
...the ...

...the ...
...the ...
...the ...
...the ...
...the ...

...the ...
...the ...
...the ...
...the ...
...the ...
...the ...

...the ...
...the ...
...the ...



Uva Sagrima dolce

Luigi Borsari del. in Firenze 1852

Giuseppe Garzanti inc. in Firenze 1853

U V A

L A C R I M A

VITIS VINIFERA VALLISARNENSIS, *racemis saepius pyramidali-*
bus, acinis rotundis, spissis, e-violaceo-nigris, vino
purpureo. Vulgo, Uva Lacrima.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis parum compressis e
violaceo nigris, dulcibus. MIC. FR. = Lacrima dolce. = TARG.
DIZ. BOT. IT.

Vitis parvo ac densiore botro, acinis rotundis compressis, e-viola-
ceo-nigris, subacidis. MIC. RAR. = Lacrima Forte. = TARG. DIZ.
BOT. IT.

La LACRIMA TOSCANA si divide in due varietà che non differisco-
no quasi punto fra di loro nelle forme dell'uva, ma che differi-
scono nella natura del vino: la prima è chiamata *Lacrima dolce*,
e la seconda *Lacrima forte*. La prima partecipa dei caratteri della
Canajola, la seconda di quelli del *Sangiovéto*.

Il mosto della dolce levato dal tino si converte in vino per-
fetto dopo pochi mesi di fermentazione insensibile nelle botti, e
forma una bevanda abboccata che si beve con piacere nella Sta-
te, ma che non regge oltre l'anno, e che richiede delle precauzio-
ni per resistere alla variazione delle stagioni.

La forte invece si scioglie in un mosto aspro ed acerbo che
ritarda a passare nello stato di vino formato, e prolunga il movi-
mento della fermentazione al di là dell'anno, ma che si sostiene
senza guastarsi, e migliora quando l'altro si indebolisce.

Uva Lacrima

UVA LACRIMA

I coltivatori Toscani le piantano indistintamente, e le mischiano nella vendemmia insieme a diverse altre uve, non solo per costume, ma ancora collo scopo di correggere la debolezza dell'una colla forza dell'altra, e viceversa l'acerbità di questa colla dolcezza di quella. È lo stesso principio che fa unire il *Canajòlo* al *Sangiovéto*.

Io non ardirei pronunziare un giudizio su questo sistema che ha dei sostenitori e dei contraddittori anche fra gli Eneologi i più distinti, e che ha degli esempj favorevoli e dei contrarj in molti dei migliori vini di Europa.

Inviterò solo i Proprietarj instruiti che si dilettono di Eneologia ad istituire delle esperienze, facendo dei vini separati di queste due varietà, e facendone dei combinati. Il paragone di questi tre vini potrebbe spargere della luce sulla questione e prepararne lo scioglimento.

L'Uva *Lacrime* delle due qualità è comune nella maggior parte della Toscana. Io l'ho trovata nella Val d'Arno in tutta la sua estensione, nel Chianti, nella Valle di Pesa, nella Valle di Elsa e in molti altri luoghi, e da per tutto col nome di *Lacrime*.

È un'uva a grappolo grosso, piramidale, pignato, ad acini mediocri, tondi, neri, resi indachini dal polline che gli cuopre, e pendenti da un pedicello verdastro. Essa sorte in quantità, allega bene, e matura facilmente.

Non bisogna confonderla colla *Lacrime bianca* che si coltiva assieme alla nera nelle vicinanze di Napoli sotto il nome di *Lacrime Cristi*, la quale produce un vino chiaro, secco, spiritoso e leggero che somiglia al vino del Reno, e che perciò è distinta dalla nera. Non si deve cercare neppure negli altri paesi Italiani a vino nero: è un'uva esclusivamente Toscana, nè mi è avvenuto di ritrovarla in alcuna delle uve della Lombardia e del Piemonte. Essa difatto si trova descritta da tutti gli Eneologi Toscani.

UVA LACRIMA

Il Villifranchi la distingue col nome di *Lacrima di Spagna*, o *Tinto di Spagna*, ma non ne dà una descrizione sufficiente per precisarne le qualità.

Il Trinci la chiama *Lacrima di Napoli rossa*, ed è noto che sotto il nome di *rosso*, il Trinci parlando di uve, intende sempre il colore che comunemente si chiama *nero*.

Il Micheli, riportato dal Targioni, che ne possiede i manoscritti, descrive le due varietà sotto i nomi che ricevono dai coltivatori di *Lacrima dolce* e di *Lacrima forte*.

Ora, essa è tanto estesa nelle campagne Toscane, che non è più possibile che nascano degli equivoci sulla sua identità, e i lettori che vorranno conoscerla viva, la troveranno facilmente in tutti i vigneti.





„Sabbio di Canavesano, o Uva Spana“.

Giuse. Cominelli dipinse in Torino nel 1832.

Giuseppe Roca incise in Firenze nel 1833.

NEBBIOLO

CANAVESANO

O

UVA SPANA

VITIS VINIFERA PEDEMONTANA, *racemis pyramidalibus, saepius congestis, acinis subrotundis, nigricantibus, poline caesio aspersis, vino generoso, austero, duraturo. Vulgo, Nebbiolo Canavesano, o Uva Spana.*

In dialetto Piemontese Nebieul = Picoutener = Spana = Melasca.

Il NEBBIOLO CANAVESANO è uno dei pochi fra i nostri vitigni a uva nera che produca un vino naturale nel genere dei vini chiamati *da arrosto*. I caratteri esteriori che distinguono la pianta e l'uva che porta non sono assai rilevati da potersi fissare con sicurezza da chi non gli conosce per pratica, sicchè quest'uva si confonde facilmente con molte altre che le sono analoghe. Se però si esaminano bene, si trova che, presi in complesso, costituiscono una fisionomia determinata che è propria al vitigno, e che si conserva in tutte le suddivisioni che lo moltiplicano senza alterarlo.

I grappoli variano di forme, ma la più comune è la piramidale. Sono appuntati alla cima, lunghi alla base e spesso alati, piuttosto uniti che spargoli, ma non serrati. Gli acini sono tondeggianti di un nero chiaro e velati da un poline bianco che gli rende indachini. Il vino è vermiglio, leggero e fragrante, e nello stesso

Nebbiolo Canavesano

NEBBIOLO CANAVESANO

tempo asciutto, generoso e serbatòjo, ma austero come i vini del Bordelese, e acquista difficilmente il morbido di quei di Borgogna. Fatto con i metodi ordinarj e coll' uva fresca riesce un *vino da pasteggiare* nel genere dei buoni vini francesi. Se poi si sceglie l' uva, si sgrappola e si mette della cura nella vinificazione, allora ei riesce un vino fino da darsi *agli arrosti* e somiglia al Belletto di Nizza. Ei prende i caratteri di *vino liquore* quando è fatto coll' uva appassita; e in questo caso varia di qualità secondo i modi coi quali è trattato, ora prendendo il *secco* come i vini del Reno, ora conservando un dolce unito allo spirito che lo somiglia ai vini di Spagna.

I vini di Gattinara passano per i migliori fra quelli del primo genere. Sono vermigli, generosi ed austeri, ma limpidi e leggeri, e non lasciano in bocca nè il *grasso* che si trova nei vini Lombardi, nè il *pizzico* dei vini Toscani. Io gli ho esaminati replicatamente sul luogo ove ne sono stato regalato dal Sig. Pignoli, dal medico Fioretti, dal Sig. Bigliocca e dal Sig. Parodi, e gli ho poi riesaminati in Finale in compagnia di amici intelligenti coi quali ne abbiamo fatto il paragone coi vini di Biella, con quelli del Canavesano, col mio Crovino e con diversi vini francesi.

I vini di Careme e di Lessona sono i più stimati nel secondo genere. Hanno un colore più chiaro di quelli di Gattinara e sono più maturi e più spiritosi: durano molti anni, e possono servire *agli arrosti* come vini di lusso. Io gli ho bevuti in Biella ed in Ivrea, ove sono stato secondato nelle mie ricerche da molte persone gentili, e specialmente dai Sig. Villani e Mina in Biella, ed in Ivrea dal Dottor Verardi, dal Dottor Bona e dal Dottor Gattà, il quale ha poi presentata una bella memoria sulle uve di quella Provincia alla Società Agraria di Torino, che l' ha pubblicata nel Calendario Georgico del 1832. Le mie osservazioni sono state poi ripetute in Finale sottoponendo i detti vini all' esame di molti gustaj, ed hanno sostenuto il confronto di molti vini di lusso e fra gli altri del *Belletto* di Nizza.

NEBBIOLO CANAVESANO

Il territorio di Giambava nella Valle d'Aosta ha una riputazione fatta per i vini del terzo genere: ma i migliori che io abbia trovati in questa classe nel Piemonte sono quelli del Conte Civrone di Valperga, il quale me ne ha fatto gustare degli squisiti in tutte le specie. I vigneti che circondano il delizioso castello di quest'illustre Agronomo gli producono naturalmente asciutti, generosi ed austeri come quelli di Gattinara. Egli però ne fa dei più raffinati colla concentrazione delle uve e colle cure di una vinificazione ragionata e diligente, e questi gareggiano coi vini fini di Lessona e di Careme, e superano i *vini santi* di Giambava.

Il *Nebbiolo* è il vitigno proprio della falda dell'Alpe che circonda il Piemonte. Ei comincia a comparire nelle colline che si trovano al di qua del Ticino, e forma l'essenza di tutti i vigneti da Olleggio sino a Valperga.

Nel Novarese e nei colli di Val di Sesia riceve il nome di *Spana*, ed è alternato colla *Vespolina* (uvetta di Canetto) e col *Pignolo*. I vini famosi di Ghemme, Bocca, Romagnano, Grignasco, Prato, Sizzano e Fara sono composti di queste tre uve.

Gattinara è il primo luogo ove la *Spana* si coltivi quasi sola, e il vino di quei monti annunzia il suo predominio. È più austero, più generoso e più fragrante di quello di Val di Sesia, il quale passa per più morbido, ma che non si conserva così bene, nè' migliora invecchiando come quello di Gattinara.

L'esclusiva di questo vitigno non continua nel territorio di Biella, ove si coltiva sotto il nome di *Melasca*, e dove si trova mischiato con molte altre varietà, ma vi è distinto sempre come il migliore, ed è colla *Melasca* sola o mista a poche altre uve scelte che si fanno i vini fini di Lessona, e i *vini da pasteggiare* tanto pregiati di Cossato, Ceretto, Valdengo, Vigliano, e dei due controforti che scendono a destra e a sinistra della città, costeggiando il Cervo da un lato sino alla pianura del Vercellese, e radendo l'Elvo dall'altro sino ai vigneti famosi di Salussola, Cavalià e Piverone.

NEBBIOLO CANAVESANO

Il territorio d'Ivrea e i paesi viniferi della Val d'Aosta coltivano anch'essi il *Nebbiolo* come il migliore dei loro vitigni, e lo distinguono col nome di *Picotenero* (PICOUTENER, *Piciuolotenero*), ma vi è alternato col *Neretto*, colla *Mostera*, colla *Bonarda* e colla *Fresia*, e mischiato con esse. La proporzione di queste mescolanze determina le qualità dei vini che ne provengono; ed è riconosciuto che riescono più generosi e più serbatòj in ragione della quantità di *Nebbiolo* che vi entra. I più pregiati sono quelli di Careme, ove il *Nebbiolo* è quasi esclusivo come a Gattinara, quelli di Giambava ov'è il dominante, e quelli di Piverone, di Settimo e di Bullengo, ove non è mescolato che col *Neretto* e colla *Fresia*.

Il *Nebbiolo* continua a cuoprire i vigneti in tutto il resto del Canavesano, e primeggia specialmente in Valperga, ove conserva la sua riputazione in mezzo alle molte altre uve colle quali si trova alternato, compreso il *Neretto di Salto* (Neret de Saut), uva preziosa che mi è sembrata la stessa che il *Neiret* di Biella e di Ivrea, e che non è forse diversa dal *Pignolo* del Novarese: sono queste le regioni del *Nebbiolo*. All'uscire del Canavesano, egli sparisce, o è così soverchiato dalle *Fresie*, dalle *Bonarde* e dalle *Barbere* che appena si distingue. Io ho creduto di riconoscerlo nel *Puerperio* di Saluzzo, ma non ho avuto il comodo di osservare abbastanza in grande quest'uva preziosa per istabilirne con esattezza un confronto: il mio sospetto però è fortificato dall'analogia che si trova tra i loro vini. Un'osservazione della stessa natura mi fa credere che il *Nebbiolo Canavesano* sia un'uva diversa dal *Nebbiolo dell'Astigiana*. Non ho ancora potuto istituire un paragone materiale fra queste due uve, perchè non ho veduta la seconda che staccata dalla vite; ma, giudicandone dal vino, debbo conchiudere che hanno delle qualità ben differenti. Il vino del vitigno Astigiano è di sua natura amabile, e ha un pizzico singolare che ne forma il carattere. Queste qualità non si trovano mai nel vino del Canavesano.

NEBBIOLO CANAVESANO

La lista di paese ove si coltiva il *Nebbiolo Canavesano* è tutta situata sulle falde dell'Alpi. Infinite ciò non ostante sono le differenze che distinguono le diverse località di questo declivio, sia nella composizione del terreno, sia nella loro esposizione. A malgrado di ciò il *Nebbiolo* è da per tutto lo stesso, e i vini che ne provengono diversificano poco fra loro. In tutti i paesi ove è fatto senza mescolanza di altre uve ei conserva press'a poco egualmente gli stessi caratteri. Essi non vengono alterati che dai metodi della vinificazione o dai diversi gradi di maturità che vi acquista, ma in mezzo a tali modificazioni il palato vi sente sempre ciò che lo distingue.

Non vi è dubbio che il *Nebbiolo* ha anch'esso un'indole sua propria, e che perciò prospera di preferenza in certe esposizioni, e ama certe particolari circostanze. Naturalmente precoce e di fioritura delicata, ei soffre le nebbie e non vien bene in pianura; ma nel resto acquista la sua perfezione a condizioni assai facili. Tutto il paese ov'è coltivato è montuoso; esposto al mezzogiorno, difeso dal Nord dalla catena delle Alpi, e di una temperatura assai dolce contenendosi il termometro fra i gradi otto a dieci, e venticinque a ventisette. Ma il terreno è da per tutto umido ed ubertoso; ed io ho veduto nell'Autunno del 1831 tutti quei monti, e fra gli altri i bei vigneti di Gattinara e di Valperga floridi d'erba e coperti di una vegetazione vigorosissima. Ivi le viti, sempre ricche di grappoli, sono tenute con dei sistemi che contrariano in tutti gli altri paesi il perfezionamento dell'uva, e perciò la riescita dei vini. Se ne vedono molte adattate a pergolato: la maggior parte sono disposte a festoni, i quali partono da un palo che sorge nel mezzo di un gruppo di fusti, e vanno ad unirsi ai festoni dei gruppi vicini tutti disposti a-piè-di-pollo, e corrispondenti fra loro. Questi festoni, è vero, non sono elevati come in Lombardia ed in Toscana, ma non so se la loro vicinanza al suolo in un terreno così ubertoso sia più favorevole o dannosa alla maturazione delle uve. In ogni modo l'Enecologo che è avvezzo a

NEBBIOLO CANAVESANO

riguardare la quantità come nemica della qualità, non sa persuadersi come possano sortire da quei vigneti i vini squisiti che producono. Io mi sono trovato imbarazzato a sciogliere questo problema; e, nell'imbarazzo in cui mi ha messo, me ne sono proposto un secondo.

Cosa sarebbe il *Nebbiolo Canavesano* tenuto a fusti bassi, potati a due occhj come la *Trinchera* in Nizza, il *San Gioeto* in Chianti, e il *Norien* o *Pinneau* in Borgogna? Il suo vino sarebbe egli migliore? Nessuno esiterà a persuadersene. E che vino prezioso non si dovrebbe ottenere nelle colline secche e sassose di Belletto da un vitigno che lo dà così buono nei monti ubertosi del Novarese e del Canavesano! Difatto: dopo di avere esaminata e riesaminata quest'uva, ho creduto trovarvi una somiglianza tale col *Crovino* di Finale, ossia colla *Trinchera* di Nizza che mi sono quasi persuaso della loro identità. Questa somiglianza esiste ancora nei vini, giacchè il vino di Careme e di Lessona ha gli stessi caratteri del *Crovino* del Genovesato, e si avvicina al *Belletto* di Nizza. Io parlo dubitativamente su questo punto perchè ho riconosciuto coll'esperienza che non vi è cosa più difficile di quella di determinare le differenze o l'identità delle uve. Non vi è dubbio che le così dette *varietà* non sono che individui nati di seme e suddivisi in milioni di parti viventi ciascuna separatamente come individuo distinto ma aventi tutte la stessa fisionomia. Ma è vero pure che nella vite questa fisionomia presenta tante modificazioni e tanti cambiamenti nelle parti che si rinnovano annualmente come le foglie e i frutti, che l'osservatore ne resta imbarazzato, e trova difficile il fare dei confronti e delle descrizioni. Da ciò ne vengono le così dette *sotto varietà*, le quali osservate con seguito in tutte le loro fasi e nella diversità delle circostanze si riducono poi alla *varietà* medesima.

Così il *Nebbiolo* si distingue nel Novarese in *Nebbiolo a grappoli serrati* e *pedicelli verdi*, e in *Nebbiolo a grappoli spargoli* e

NEBBIOLO CANAVESANO

pedicelli rossi, conosciuti in quel paese sotto i nomi di *Spana comune* e di *Spana Pignolo*. Le stesse differenze e la grossezza degli acini lo fanno dividere in tre sorta nel Biellese, distinte coi nomi di *Melasca comune*, *Melaschin*, e *Melascon*. Esse si osservano egualmente nella provincia d'Ivrea e in tutto il Canavesano, ove il *Nebbiolo* è diviso in *maschio* e in *femmina* o in *Picotenero grande* e *Picotenero piccolo*. Tutte queste distinzioni però spariscono quando le uve sono convertite in vino, nè ho mai inteso distinguere in verun luogo il vino del *Melaschino* da quello del *Melascone*, nè il vino del *Nebbiolo maschio* da quello della *femmina*. Ho inteso asserire che il secondo è più gentile del primo, ma non ho potuto trovare chi ne abbia fatta l'esperienza.

Il vino del *Nebbiolo Canavesano* è da per tutto un vino generoso, austero, eminentemente asciutto, senza grasso e senza pizzico, e che si conserva e migliora col tempo. Queste qualità gli hanno acquistata da tempi antichissimi una riputazione, e gli assicurano anche al presente uno smercio assai vantaggioso. I Milanesi lo ricercano di preferenza a qualunque altro vino, ed è così apprezzato in quella città, che nel 1831, trovandomi in Gattinara all'epoca della vendemmia fui testimone della vendita di molti bottalli di vino del Settembre antecedente che fu pagato franchi 80 al bottallo. Quello del 1829 fu venduto dal Sig. Pignolo a fr. 146. Il bottallo di Gattinara è composto di sette brente di Piemonte da pinte 36 per ciascuna, e contiene perciò 252 pinte.

I Torinesi non sono dello stesso gusto dei Milanesi, e pare che preferiscano ai vini del Canavesano il *Nebbiolo* dell'Astigiana, il *Tedone* di Barolo, e la *Barbera* di Moncalvo, ma anche a Torino i *gustaj* regalano i loro amici coi vini di Careme e di Lessona che figurano agli arrosti come vini fini, ed io ne ho gustati più volte alla mensa del mio rispettabile amico l'Abate Pollini che ne possiede dello squisito. Nè questo gusto per i vini di *Nebbiolo* è recente nella capitale del Piemonte. Il Baccio dice che nel 1590

NEBBIOLO CANAVESANO

i vini d'Ivrea e quelli del Novarese e del Vercellese erano ammessi come vini prelibati alla mensa dei Duchi di Savoia, e aggiunge che, portati in Savona, erano imbarcati in piccioli bottalli per Roma, ove gareggiavano colla *Lagrime*, e con altri vini di lusso (1).

Un' Uva così preziosa meritava di esser figurata da un pennello distinto, e lo è stata difatto. Il Sig. Comminotti, segretario del Cav. Mosca, si è prestato alle istanze di questo illustre amico, e a quelle del Sig. Inspettore Petrini, e ha eseguito il disegno che accompagna questa descrizione sopra di un campione provveduto dal Conte Civrone e colto nei suoi vigneti di Valperga.

Ma questo bel lavoro è stato per la Pomona il primo e l'ultimo di un così abile artista che ho conosciuto troppo tardi e di cui piango la perdita. Egli fu tolto alle arti e agli amici poco dopo di averlo eseguito. . . .

(1) Sunt tamen et ex rubicundis aliqua robustiora, quale in agris Ivreae trans Padum colligitur, quæ civitas situ sub montanis illis magis edito et apricis locis, sicut et Novaria proximè et Vercelli; firmiora hoc in genere habent in suis vinetis, item arboreis vina, quæ ut in mensis Sere-niss. Sabaudia Ducis laudabilem obtinent gratiam; sic ex Savonæ portu Romam nonnunquam parvis doliis convehuntur, in comparatione cum Lachrymis, aliisque generosis hoc in censu vinis (ita sua cuique placent) ab indigenis iactantur. BACC. lib. 6, pag. 311.

41



Uva Canajola

Luigi Rossi del Borgo in Firenze 1878

Giuseppe Simonini in Firenze 1878

U V A

C A N A I O L A

VITIS VINIFERA ETRUSCA, *racemis mediis, oblongis, acinis subrotundis, nigris, pulpa dulci, vino amabili. Vulgo, Canaiolo nero, o Uva Canaiola.*

Vitis vinifera parvo botro, acinis parvis, subrotundis, nigris, dulcibus. *Uva Canaiolo nero piccolo.* TARG. Diz. Bot. Ital. p. 244.
Canaiola. SODERINI, p. 117.

La CANAIOLA è l'uva principale della Toscana: è un vitigno fecondo, a foglia grande colla pagina inferiore bianca e vellutata, a grappoli oblonghi, appuntati, più serrati che spargoli, e cogli acini neri, tondeggianti, polposi e dolci.

Il vino della *Canaiola* passa per essere morbido ed abboccato ma di poca durata: quindi essa si unisce al *San Giovetto*, perchè si crede che ne corregga l'austerità senza diminuirne la forza, e che colla combinazione di questa qualità colla dolcezza che le è propria ne risulti un composto ben assortito. Ignoro se siano state mai fatte delle esperienze precise per constatare la verità di queste opinioni, ma osservo che la *Canaiola* e il *San Giovetto* sono le uve con cui si compongono i migliori vini della Toscana. I vigneti di Chianti, di Carmignano, e di Pomino sono composti nella massima parte di queste due uve. Non si trova il *San Giovetto* nei vigneti di Monte-Pulciano, come non si trova in quelli dell'Aretino e delle belle colline che circondano la Val-di-Chiana, se pure non

Uva Canaiola

UVA CANAIOLA

si riconosce nella *Calabrese* di Arezzo che vi somiglia al segno da far illusione: ma la *Canaiola* si trova da per tutto in Toscana e sempre col medesimo nome. Essa entra per un terzo nel famoso *Vino Nobile* di Monte-Pulciano, che è senza dubbio il vino il più fino della Toscana, e il solo che rivalessi col Chianti, e vi è combinata col *Prugnolo* che è il *Pignolo* di San Colombano, il quale vi fa l'effetto del *San Gioveto*, col *Brocanico* che è il *Trebbiano* dei Fiorentini e con un poco di *Mammolo*.

Il *Canaiolo* è un vitigno fecondissimo: tenuto sugli alberi, come si usa in Toscana, ei presenta dei festoni tutti formati di grappoli e nei quali non si vedono quasi le foglie. Questa fecondità nuoce certamente alle qualità del suo vino, il quale in quei luoghi non riesce nè può riescire un vino di durata: ma dove la vite è tenuta con più riserva il *Canaiolo* unito al *San Gioveto* e a qualche altra uva fine dà dei vini generosi che durano degli anni.

Alcuni Agronomi distinti lo hanno messo alla prova dei viaggi e ha resistito a navigazioni lunghissime. Io non esito a credere che potesse concorrere nel commercio coi vini oltramontani se fosse coltivato a viti basse e fatto colle cure più che coi metodi dei vini di Francia. Forse non acquisterebbe mai il *morbido* dei vini di Borgogna nè l'*asciutto* dei vini di Bordò e di Nizza, ma sarebbe ricercato da molti anche all'estero per quel pizzico grazioso che lo distingue e col quale vellica aggradevolmente il palato. I gustaj trovano che questa qualità non conviene ai vini di *tutta mensa*, e che costituisce piuttosto un *vino da frutta* che un *vino da pasto*, perchè pensano che i vini da pasto, come quelli da arrostiti, che ne sono un raffinamento, debbono essere generosi ma semplici, leggieri, e senza alcun carattere particolare meno la fragranza. Io non saprei decidere se il vellicante grazioso dei vini toscani nei quali dominano il *Canaiolo* e il *San Gioveto* dipenda dalla natura delle uve o dal modo con cui si manipolano i vini: posso però assicurare che l'ho trovato dal più al meno in tutti i vini i più

UVA CANAIOLA

rinomati, e che ne ho bevuti pochissimi veramente asciutti nel genere dei vini francesi. Quelli che mi sono sembrati avvicinarsi di più a questi sono i *vini nobili* di Monte-Pulciano e alcuni vini particolari del Fiorentino come quelli del Cav. Leopoldo Fabbroni, e un vino della fattoria del Marchese Venturi di Poggibonzi che ho bevuto dall'illustre agronomo il Proposto Malenotti di San Geminiano.

La *Canaiola* deve essere uno dei vitigni i più anticamente coltivati, ma non è conosciuta che nella Toscana. Crescenzio non la nomina: Soderini invece, parlando delle *uve principali per fare assai vino e buono* nomina le *Canaiole* e le *Schiave*, le quali sono quelle che gli antichi tanto celebravano per vino da durare, dette da loro *amerine* e *falerne*. COLTIV. p. 117. Trinci ne descrive due sorta ambe rosse ciò che corrisponde a nere.

I Toscani coltivano un altro vitigno col nome di *Canaiolo bianco*. Io l'ho veduto in moltissimi luoghi, e ho trovato che è considerato da per tutto come una delle uve migliori. La sua foglia si distingue per la lanugine bianchiccia che cuopre la pagina inferiore, circostanza che gli ha fatto dare il nome di *Canaiola bianca* perchè è questo appunto il carattere che si osserva nel *Canaiolo nero*. Così si chiama nei contorni di Firenze, nel Val d'Arno sino a Figline e altrove, ma cangia di nome in altri luoghi, e l'ho trovato nella Villa di Bibbiani del Marchese Ridolfi col nome di *Primaticcio*, nome che riceve pure in San Geminiano e in diversi altri paesi.

Il vino del *Canaiolo bianco* è più generoso di quello del *Trebbiano*, ma è meno abboccato. Il *Canaiolo* è più proprio per fare dei vini alla Sciampagna, e il *Trebbiano* per fare dei *Vermutti*: unito colla *Malvasia* si presta a fare dei *vini liquori* e dei *vini secchi* come quelli del Reno, ed io ne ho bevuti degli eccellenti nel primo genere alla mensa del Marchese Ridolfi, e ne ho gustati degli assai buoni nel secondo genere dal Sig. Pipini, negoziante a Fi-

UVA CANAIOLA

renze. Ma per averne in grande bisognerebbe rinunciare a quell'abbondanza che forma il primo scopo dei vignajoli, e proporzionare il prodotto alla forza delle piante. Senza di ciò l'Italia non giungerà mai a dare ai suoi vini il vigore necessario per durare molti anni e migliorare nelle botti come succede ai vini oltramontani, nè avrà mai i *vini da arrosti fini* e delicati che si apprezzano tanto nelle tavole di lusso, e che è molto più difficile ottenere che i *vini liquori*.



Uva Colorino

Carlovan Barabasi disegnò in Firenze 1833.

Giuseppe Cerretti incisè in Firenze 1834.

UVA

C O L O R I N O

O

COLORE DOLCE

VITIS VINIFERA AUXILIARIA, *racemis parvis, acinis pumilibus, rotundis; nigris, pulpa crassa, obscure-rubente, dulci. Vulgo, Uva Colore, o Colorino dolce.*

Uva Abrostine nero, o Colore dolce. MICH. Vitis Labruscae varietas.

Vitis vinifera parvo ac densiore botro, acinis rotundis, parvis, nigris, dulcibus. MICH. Rar. TARG. Diz. Bot. Ital.

Abrosti o Abrostini. SODERINI, *Trat. della colt. della Vite*, pag. 122.

LIL COLORINO è una vite che i Toscani coltivano nei loro vigneti perchè l'uva che produce è riguardata come propria a dar del colore e della forza ai vini coi quali si mescola. I suoi grappoli sono piccioli e restano spargoli perchè i fiori che portano non alligano che in parte. Gli acini sono minuti e sorpassano appena quelli della *Passolina* o *Uva di Corinto*. Sono rotondi, di buccia nera, contenenti molta materia colorante, e una polpa densa e dolce. Io non conosco la natura del vino che produce perchè non ho trovato alcuno che ne faccia del puro, ma pare che debba essere nero, denso e generoso.

La Toscana è piena di viti spontanee che producono delle uve somiglianti al *Colorino*; e i coltivatori, che le vedono svilupparsi sotto i loro occhi provenienti da seme, le chiamano col nome di

Uva Colorino

UVA COLORINO

Lambrusche o *Labrusche*, nome che esprime *Uve salvatiche*. Essi distinguono col nome di *Colorini* o *Abrostini* quelle che si trovano già nella coltura, e che hanno gli acini un poco più grossi.

Tutti riconoscono che le une e le altre hanno avuta una medesima origine, ma si crede che quelle ad acini più minuti, che si trovano nelle siepi, sieno tutt'ora *salvatiche*, e quelle che sono nei campi, e che hanno gli acini un poco più grossi, sieno venute tali in virtù della coltivazione. È questo un pregiudizio che cominciava a cadere, ma che da alcuni anni è stato riprodotto da uomini dotti, e si è sostenuto colle teorie della scienza.

Non si ha che a leggere la *Pomologia fisiologica* del Sig. Sageret stampata in Francia nel 1832, e i molti articoli che il Sig. Turpin ha inseriti nel Giornale della Società di Orticoltura di Parigi per vedere con quant'ingegno si è adornato questo paradosso.

Tutti gli sforzi però della dottrina non potranno distruggere mai l'evidenza dei fatti. Chiunque vive in campagna e segue con attenzione i fenomeni o gli accidenti della vegetazione è convinto che le varietà che coltiviamo sono le stesse quali erano ai tempi dei nostri padri. Nessuno ha veduto nascere da seme la *Canaiola*, nè il *San Gioveto* perchè sono vitigni di antichissimo acquisto; ma in tanti secoli di coltivazione nessuno ha mai potuto avvedersi del minimo miglioramento nelle loro forme o qualità. Molti forse avranno veduto nascere delle *Labrusche*, e fra queste dei *Colorini*, e ne avranno veduto più d'uno passato nella coltura: ma in questo passaggio nessuno certamente vi ha potuto riconoscere alcun cambiamento.

Se si esaminasse il principio delle più belle fra le nostre uve si troverebbe che hanno avuta tutte la medesima origine, ed io ne conosco più d'una comparsa spontanea ai nostri tempi e propagata per la sua bellezza.

Questi casi non sono frequenti come non è frequente la nascita di uomini straordinarj per forme o per talenti, ma dobbiamo

UVA COLORINO

appunto a questi casi tutte le varietà che chiamiamo *domestiche* e che conserviamo col mezzo della coltura.

I *Colorini* sono in questo numero: la Toscana ne conta due varietà principali che il Soderini distingueva coi nomi di *Abrosti* e *Raverusti*, e che i coltivatori dei nostri tempi distinguono coi nomi di *Colorino dolce* e di *Colorino forte*. Il *Dolce* passa per il migliore, ed è quello che si adopera per governare i vini. Il *Forte* fa i grappoli più serrati, e la sua polpa è aspra e acidula: esso è distinto col nome di *Abrostine* e serve per fare dell'*Acquarello*.

Il Governo dei vini non è una pratica esclusiva della Toscana: è un uso conosciuto in tutti i paesi viniferi, e se è eseguito a proposito e con discernimento non lascia di avere i suoi vantaggi.

Tre sono i modi coi quali si governano i vini: il primo ha per oggetto di colorirli, il secondo di conciarli, il terzo di assortirli.

Vi sono delle uve che sviluppano dello spirito e dell'aromo, ma che hanno poco colore: il loro vino è chiaro, e i palati fini lo amano schietto perchè lo giudicano più colla bocca che colla vista: ma vi sono dei gusti che amano un colore pieno, o per prevenzione, o perchè realmente il colore è accompagnato da un certo *corpo* che piace a molti. Per ottenere queste qualità senza pregiudicare le altre si usa la mescolanza di certe uve, che abbondano di parte colorante, e con ciò si ottiene un liquore più nero, più denso, che ha più incontro nel popolo e si vende meglio.

Anche in Francia si segue la medesima pratica: i vini di Cahors sono coloriti con un' uva chiamata *Auxerrois*, e quelli di Blois lo sono col *Teinturier*, ma in quei paesi questa operazione non ha solo per oggetto la colorazione. Il Sig. Julien a dir vero pretende che queste uve per se medesime non diano che del colore, e crede che la forza dei vini di Cahors provenga dai metodi usati per farli. Sta in fatto però che in Cahors i soli vini fatti coll'*Auxerrois* sono così forti che non si usano per bere, e servono unicamente per colorire e dare del *corpo* ai vini deboli, o a quelli de-

UVA COLORINO

stinati per l'Inghilterra ove si amano i vini forti e spiritosi come quelli di Porto; e certo se queste qualità dipendessero dai metodi di vinificazione, esse si otterrebbero egualmente dalle altre uve.

La *conciatura* è dunque il secondo oggetto del *governo* dei vini. Quando si ha un vino grazioso ed aromatico, ma debole, si rinforza con un mosto generoso e di molto *corpo*. Io convengo col Sig. Julien che l'appassimento delle uve, o la concentrazione del mosto col mezzo della cottura producono l'aumento di spirito e di densità proprj ad invigorire i vini deboli, ma credo che vi sieno delle uve che possiedono naturalmente una soprabbondanza di materia zuccherina e perciò di alcool, e che ve ne sono di quelle che abbondano di quella sostanza resinosa che è sempre unita alla parte colorante, e dalla quale dipende in gran parte ciò che si chiama *corpo* dei vini.

La mescolanza del mosto di queste uve nei vini deboli deve produrre e produce un composto assai vantaggioso specialmente quando questi vini sono dotati di una certa fragranza.

Il *Colorino* è probabilmente una di quelle uve che abbondano di zucchero e di sostanza resinosa; ed in questo caso la sua mescolanza non solo darebbe ai vini del colore, ma vi aggiungerebbe del nervo e dello spirito.

Tale appunto la vuole il Soderini, dicendo che *il suo vino non si guasta mai, e conserva tutti i vini e gli dà della forza e della bontà*, e per tale la riguardano anche al presente i coltivatori Toscani, i quali ne tengono sempre una certa quantità nei vigneti, non tanto per uso delle loro cantine, quanto ancora per venderne a coloro che ne mancano e che credono di non poterne far senza.

Resterà ad esaminare se i metodi adottati in Toscana per questa operazione sono i più proprj ad assicurarne l'effetto.

Ecco come vi si procede. Il *Colorino*, raccolto poco prima della vendemmia, è posto sulle grati in casa, e tenuto in questo modo fino al Dicembre. Ridotto così ad *uva passa* e convertito in

UVA COLORINO

mosto, e messo in fermentazione, è gettato nel vino svinato già da molto tempo. Con quest'infusione la fermentazione che andava continuando, ma in un modo lento ed insensibile, riprende del vigore e ridiviene tumultuosa. Il vino si combina col mosto del *Colorino* e prende corpo e calore, ma pare che in questo ribollimento ei debba perdere dello spirito, e una gran parte di quei principj che tendono a conservarlo.

Gli Eneologi credono che sarebbe più utile il mischiarlo ne'tini al tempo della vendemmia, o convertirlo in mosto cotto, e gettarlo nel vino svinato dopo che sia raffreddato e depurato. In questo modo la fermentazione insensibile, che è quella che perfeziona i vini, non sarebbe turbata, e il mosto cotto potrebbe mettersi all'unisono col vino della botte, combinarsi a poco a poco con esso, e darvi della forza e del colore senza aumentarne le parti eterogenee che lo rendono grasso e pastoso e lo dispongono ad alterarsi.

L'esempio però dei Bordelesi dimostra che una seconda fermentazione non è sempre dannosa. I negozianti Inglesi che fanno il commercio dei vini in Bordò vi danno una preparazione che si chiama colà *travaglio all'Inglese*. Essa consiste a rimettere in fermentazione, nella state che segue la raccolta, una parte del vino, mischiandovi 13 a 14 bicchieri di vino di Spagna, un bicchiere di *vino muto*, ossia di *vino solfato*, e una bottiglia di spirito per ogni *baricca*. Con questa operazione il vino acquista una gran forza; ma è *capitoso* e non è così sano come i vini naturali, perchè nei vini naturali l'alcool è combinato così fortemente colle altre sostanze che compongono il vino che non si sviluppa se non se nello stomaco, mentre invece nei vini artificiali, ancorchè sieno meno spiritosi, ei vi esiste in istato libero almeno in parte, e perciò si separa più prontamente nel berlo e monta alla testa. Come però gl'Inglesi lo amano tale, i negozianti si adattano al gusto dei consumatori: ma è questo un genio particolare che non può far regola. I gustaj di tutti i paesi preferiscono i vini naturali nei quali

UVA COLORINO

lo spirito è combinato cogli altri principj in una proporzione tale che non si sente che pel calore che produce, e che lascia al vino la grazia e la morbidezza che gli sono proprie. Tali sono in Toscana i vini di Monte-Pulciano, di Chianti, di Carmignano, e di tanti altri vigneti distinti nei quali non si usa *governo*.

Io non negherò che quelle località presentino qualche vantaggio per dare dei vini fini, e converrò ancora che una parte della bontà di questi è dovuta al modo di tenere le viti, ossia alla proporzione che passa nelle viti basse fra la quantità del loro prodotto e la forza del ceppo. Ma sosterrò pure che la causa primaria della superiorità dei vini di Monte-Pulciano, di Chianti, e di tanti altri vigneti privilegiati dipende principalmente dalla qualità dei vitigni che vi si coltivano. I vini *nobili* di Monte-Pulciano, che sono i più asciutti e i più morbidi di tutta la Toscana, si fanno col *Canaiolo* e col *Prugnolo* misti ad un quarto di *Brocanico* (TREBBIANO), e a un poco di *Mammolo*. Le uve che dominano nel Chianti sono il *San Giovetto*, il *Canaiolo*, e il *Trebbiano*, e tutti conoscono la riputazione di quei vini e di questi vitigni. Essi formano pure il fondo dei vigneti famosi di Carmignano e di Pomino e della maggior parte dei luoghi nei quali si fa del vino generoso e di serbo.

È dunque la scelta delle uve e il loro assortimento che determina principalmente la bontà dei vini. Il *governo* è un rimedio per quelli che non hanno della qualità in se stessi: ma quelli che ne hanno non abbisognano di rimedio. Se il *Colorino* ha la virtù di dare della forza e della fermezza ai vini che ne mancano, ne avrà molta egli stesso. In questo caso si potrebbe coltivare come uva da vino, e, abbandonando le uve di cattiva qualità, risparmiare il *governo*.

Il terzo modo di *governare* i vini consiste nell'*assortirli* con delle mescolanze ben calcolate. È un'operazione molto in uso presso i Francesi i quali la chiamano col nome di *coupage*. Essa

UVA COLORINO

consiste nel mischiare dei vini neri con dei bianchi, dei vini deboli con dei vini molto robusti, dei vini ricchi di spirito ma grassi e pastosi con dei vini leggeri e gentili. Con simili mescolanze fatte con intelligenza si corregge l'eccesso di una qualità colla combinazione di un'altra opposta, e si ottengono dei vini grati e salubri che sono migliori di ciascuno di quelli coi quali sono composti.

Se il *Colorino* fosse convertito in vino potrebbe servire con vantaggio anche a questi assortimenti. Si potrebbe conoscere le sue qualità proprie, e l'effetto che produrrebbe mescolato colle diverse altre uve. Se ciò che possiede in grado eminente fosse solo della materia colorante, esso non potrebbe servire che a dar del colore e forse un poco di corpo. Ma se fosse ricco di parti alcoolose o di alcuno di quei principj non ancora ben determinati i quali entrano nella composizione dei vini fini, allora ei potrebbe fornire da se stesso un vino particolare che converrebbe fare isolato e che potrebbe riescire prezioso.

È da desiderarsi che qualche coltivatore istruito istituisca delle esperienze sopra quest'uva, e determini con precisione le sue proprietà, e gli effetti che produrrebbe la sua mescolanza colle altre. Io intanto ho creduto di doverla comprendere fra le uve distinte dell'Italia perchè è vantata dal padre dei nostri Eneologi il Soderini, e perchè è oggetto di un sistema di vinificazione ancora in questione e che merita di essere esaminato.

Il disegno che la rappresenta è lavoro di una nuova collaboratrice, che mi consola in qualche modo della perdita di molti dei migliori pennelli che hanno adornata la Pomona. Figlia ed allievo della sola fra i più distinti dei miei disegnatori che ancora mi sostenga, la Sig. Carolina Bozzolini rivaleggia colla madre in espressione ed in esattezza, e mi dà la speranza di poter sostenere sino all'ultimo la bellezza e la riputazione dell'Opera.



Uva di Canetto

Biei d'ogni.

Frutto, Corno d'oro.

U V E T T A

DI CANETO

VITIS VINIFERA CIRCUMPADANA, *racemis parvis, oblongis, parum congestis, acinis pusillis, rotundis, cortice nigerrimo, pulpa sapidissima cito maturescente, vino purpureo, dulci suavissimo. Vulgo, Uvetta di Caneto, Uvetta di Fassolo, Vespolina.*

L'UVETTA DI CANETO tiene il secondo rango fra i vitigni dell'Oltrepò Pavese, e forse meriterebbe di esser posta nel primo. Meno celebre del *Pignolo*, e di una coltivazione meno estesa, non ispiega una vegetazione egualmente vigorosa, nè tanta fecondità, ma è più precoce, matura meglio, e il suo vino, naturalmente più gentile, si presta maggiormente a fare dei *vini liquori*.

I suoi grappoli somigliano a quelli dei *Colorini* toscani. Sono piccioli, oblonghi, più sovente spargoli, ad acini un poco ovali, minuti, coloriti di un nero opaco, e chiudenti una polpa sugosa che ha più zucchero di quella del *Pignolo*, e della *Spana*. Io credo che si possa contare per uno dei migliori vitigni d'Italia.

Il villaggio di *Caneto* situato nel territorio della Stradella in una delle belle colline dell'Oltrepò Pavese è quello che ha dato il nome a quest'uva, perchè è il luogo ove abbonda di più e dove se ne fanno dei vini speciali che godono una riputazione nel Milanese, e nei paesi vicini. Io però l'ho trovata quasi da per tutto da Casteggio alla Trebbia, e dovunque molto stimata. Non vi è

Uvetta di Caneto

UVETTA DI CANETO

abbondante perchè non è tanto seconda, nè rende tanto in vino quanto il *Pignolo* e la *Moradella*, che sono le uve principali di quei vigneti, ma il suo vino passa per il più fino ed è ricercato come vino di lusso. Non so se si estenda al di là della Trebbia: è probabile però che si trovi nel Piacentino, ove si fanno dei *vini santi* di molta celebrità. Essa passa il Po, ed è coltivata come uva di sommo pregio nell'alto Vigevanasco, ove riceve il nome di *Uvetta di Fassolo* perchè in luogo di tal nome si fanno con essa i vini i più stimati di quei paesi.

Il Novarese la conta anch'esso per uno dei suoi migliori vitigni, e vi è conosciuta sotto i nomi di *Uvetta* e di *Vespolina*. Questo secondo è quello che prende nei territorj di Bocca, Romagnano, Ghemme, Gattinara, e generalmente in tutte le colline di Valdisesia così celebri per i loro vini. Essa vi è combinata colla *Spana* e col *Pignolo*, e si è osservato che i vini di quei paesi sono più vigorosi dove domina la *Spana*, e sono più amabili dove domina la *Vespolina*. La sua coltivazione cessa a Gattinara, ove comincia ad esser rara, non formando più il decimo dei vigneti.

Il vino di *Vespolina* è naturalmente amabile, e si presta più di ogni altro alle qualità de' *vini santi*. Non se ne fa del puro che in Caneto e in Fassolo, e per questa ragione vi è più rinomata che altrove.

51



Uva Brachetto

Pellera dall'era prima aip in Bielle 1873

R. G. m. m. m. in Bielle 1873.

UVA

BRACHETTO

VITIS VINIFERA NICEAENSIS, *racemis parvis, irregularibus, acinis parum congestis, rotundis, inequalibus, aliis per excessum maturitatis passis, aliis glabris purpurentibus, aliis imperfectis virescentibus, vino amabili suave-olente. Vulgo, Uva Brachetto.*

Il BRACHETTO è una di quelle uve che si possono chiamare Uve di lusso. In nessun paese forma oggetto di grandi colture, nè serve per fare vini da pasto. È un' uva gentile che si impiega unicamente per comporne un vino liquore, il quale riesce squisito, e rende celebre il contado di Nizza, ma che si fa in poca quantità e si trova raramente nel commercio.

Il Brachetto non si distingue per il pregio della fecondità. I suoi grappoli sono piccioli, irregolari, spargoli e composti di acini di diverse età e di diverso sviluppo. La maggior parte sono tondi, diafani, e di un nero che traluce di rosso. Alcuni avanzano gli altri in maturità, e passano ad uno stato di avvizzimento che gli somiglia all' uva appassita artificialmente al Sole. Ve ne sono non pochi che restano piccioli e acerbi, e molti che falliscono intieramente. È difficile spiegare questo fenomeno: i contadini pretendono che dipenda dall'azione delle nebbie marine, le quali bruciano i fiori che colgono nel punto dell'emissione del polline, e ritardano quelli che non sono ancora aperti. Io credo che un'altra causa

Uva Brachetto

UVA BRACHETTO

concorra con questa a portare una sì grande diversità nel loro sviluppo. Ho osservato che nell'aprirsi del grappolo, i fiori non si mostrano tutti insieme come nella generalità delle uve, ma si sviluppano a gradi gli uni dopo gli altri. Così ve ne sono degli anticipati che giungono i primi alla maturità, dei secondi che li seguono, e alcuni pochi che escono come aborti, e non godono della vita ordinaria degli altri. In questo stato di cose è naturale che le nebbie marine devono offendere facilmente e far fallire molti di questi ultimi, i quali perciò o si perdono intieramente o restano verdi e minutissimi. Gli acini che allegano i primi, acquistano la maturità la più completa, e avvizziscono alla pianta. I secondi non presentano tal fenomeno, perchè sono prevenuti dalle vendemmie, ma maturano anch'essi assai bene, e danno un vino eccellente.

Il colore dell'Uva *Brachetto* è un nero diafano nel quale traluce un poco di rossiccio come nel *Nebbiolo*. È questo l'effetto della tenuità di quella sostanza resinosa che cuopre l'interno della buccia e costituisce la parte colorante del vino.

Coloro che non conoscono queste uve per pratica le credono ancora immature, perchè, nelle uve nere, la parte colorante non si perfeziona che colla maturità, e ne forma così un indizio. Ma quando la mancanza o la chiarezza di questa sostanza è nell'indole del vitigno, la maturità si compie senz'essa, e il rossiccio, che traluce dal diafano della buccia, non sparisce mai intieramente.

Il *Brachetto* abbonda di parte zuccherina e ha un aroma particolare, e perciò si presta assai bene a formare dei vini liquori. I Nizzardi lo mischiano colla *Fuella*, colla *Trinchera*, e colla *Claretta*, e lo manipolano all'uso dei vini santi. È un vino da frutta che può gareggiare coi vini di paglia i più squisiti.

Nel girare l'Italia ho trovato sovente dei vitigni col nome di *Brachetto*, ma non ne ho mai riconosciuto un solo che vi somigli. Si danno questi nomi celebri a viti diverse, e con ciò si porta una grande confusione in questo ramo di scienza agraria.



Uva Trifera, o di tre Volte.

Arborea. Bosc. An. d. d. d. con in Bosc. 168.

Arborea. Bosc. An. d. d. d. con in Bosc. 168.

VITE

TRIFERA

O

VITE DI TRE RACCOLTE ALL' ANNO

VITIS VINIFERA VEGETATIONE INSANA, *racemis simul florentibus, turgescens, et maturescentibus, acinis magnis ex-nigro-rubescens, pulpa molli aquosa satis sapida. Vulgo, Vite trifera. Vite di tre volte l'anno. Vite folle. Vite d' Ischia. Vite di Chio.*

Il Vitigno conosciuto sotto il nome di VITE TRIFERA è una vite che non ha un pregio straordinario nè per l'agricoltura nè per l'economia domestica, ma è coltivato per curiosità come una pianta singolare, o per lusso come un frutto fuor di stagione. Noi gli accorderemo un posto nella Pomona, non solo per questi due motivi, ma più ancora perchè presenta uno dei fenomeni i più singolari della vegetazione, e può servire di documento nello studio della fisiologia vegetale.

La vite, nello stato normale, è una pianta a fiorazione unica e simultanea. La sua vita vegetale si apre in primavera con il germoglio, è seguita immediatamente dalla fioritura e dall'allegagione, ed è terminata in autunno con la maturazione del frutto, colla quale è chiuso il giro annuo della sua vegetazione.

In questo corso di vita essa segue il sistema delle piante a fiorazione immediata (Lazzerolo, Giuggiolo ec.). Le gemme dell'anno

VITE TRIFERA

antecedente maturate nell'inverno si aprono nella primavera in germogli, i quali si distendono in messe conosciute sotto il nome di *tralci*, si allungano rapidamente e sbucciano nei primi nodi i grappoletti di fiori che poi allegano in uva.

I nodi che succedono nell'allungamento progressivo dei tralci sono guarniti, come i primi, di foglie, ma le gemme che portano non si aprono più in fiori: esse restano come dormenti, e corrono una vita di maturazione come quelle delle piante a *fiorazione successiva* (il Melo, il Pesco, la Susina, ec.) per aprirsi poi nell'anno seguente in germogli, e rinnovare l'evoluzione eseguita dalle gemme madri. Solo qualche volta, quando la pianta è rigogliosa, o che il terreno e la stagione la seconda, escono da alcune di queste gemme dei tralci secondari che i vignaioli conoscono sotto il nome di *Femminelle*, e che regolarmente sono deboli ed infeconde.

La *Vite trifera* segue un andamento diverso. La sua vegetazione annua si apre in primavera come nelle viti normali, e si spiega in tralci che sbocciano nelle prime gemme i grappoli a fiori, ma le gemme che seguono, invece di rimanere dormenti come nel tipo si aprono quasi tutte in *femminelle*, che sviluppano i caratteri dei tralci, producendo fiori come quelli, e formando così una successione di generazioni secondarie le quali prolungano il periodo della fruttificazione e lo rendono continuo sino alla stagione in cui il freddo arresta la vita della pianta.

È questo il fenomeno della *Vite trifera*. Esso consiste in una continuità di vita particolare, che, prolungando l'impulso impresso ai sughi nella primavera, determina in tutta la lunghezza del tralcio lo sviluppo delle gemme dormenti, le quali invece di aspettare ad aprirsi nell'anno seguente, come nelle viti normali, si aprono appena formate, e si spiegano in tralci secondari che somigliano alle *femminelle*, ma che hanno una maggior consistenza e sono fecondi. Ed ecco le *tre raccolte*, o per meglio dire, la successione progressiva di molte raccolte che si mostrano nella medesima

VITE TRIFERA

pianta dalla primavera all'autunno in uno stato diverso di sviluppo e di maturità.

La prima è quella del *tralcio maestro*, e questa ha i caratteri delle uve delle *Viti normali*, e matura in autunno. La seconda comprende il prodotto delle *femminelle* che si spiegano nella state, e i suoi grappoli restano più indietro di quelli del *tralcio maestro*, ma acquistano anch'essi una certa maturità, e danno le uve del Novembre. La terza è quella che sorte dalle *femminelle* che sbucciano nel movimento autunnale, e questa consiste in un *agresto* che prende un certo sviluppo, ma che giunge rarissimamente ad una piena maturità. Tutte e tre si trovano riunite in una pianta e mostrano lo stato diverso della loro vegetazione, ma si risentono tutte nel loro particolare di quella continuità di vita che è propria al vitigno e alla quale devono la loro esistenza.

In tutte i grappoli sono ineguali e si compongono di acini di diversa grossezza e in uno stato diverso di maturità. Soltanto col lasciarli assai tardi alla pianta quelli della prima fioritura si avvicinano fra loro assai da cuoprire quest'ineguaglianza, ma è raro ch'essa non trapeli nel loro colore, perchè, anche nello stato di perfezione è nericcio nei più maturi, rosseggiante in molti altri, e in alcuni di un bianco velato di rosso.

I grappoli delle ultime generazioni sono piccioli e sembrano racimoli. Quelli delle generazioni intermedie hanno la grossezza dei grappoli ordinari degli altri vitigni, ma quelli del *tralcio maestro* sono di una dimensione straordinaria. Ne ho raccolto diversi che pesavano quindici libbre di Genova cioè quarantacinque chilogrammi. Quindi essi si presentano molto favorevolmente alla vista, ma le loro qualità non corrispondono alla loro bellezza, giacchè non solo non producono un vino di pregio, ma non si distinguono nemmeno come uve da mensa.

Tale è la *Vite a più raccolte*, che io coltivo in Finale, e che ho veduta eguale senz'alcuna differenza in molti luoghi d'Italia e

VITE TRIFERA

principalmente nei contorni di Firenze, nel di cui Giardino botanico è stato colto il grappolo che ha servito di originale al disegno dell'annessa tavola. Essa esiste, ed esistono i fenomeni che ho descritti. Quale è dunque la sua origine, e quali sono le cause del suo sistema singolare di vita? Sono queste le questioni che si presentano da se stesse allo spirito e che importa di sciogliere. Cominciamo dalla prima.

La vite a vegetazione prolungata costituisce essa una specie distinta dalla vite comune, o è una delle infinite varietà (*fisionomie*) che sono nate dal tipo? Io non credo che si possa esitare un istante fra queste due opinioni. Se la vite a vegetazione prolungata fosse una specie conterebbe sicuramente un gran numero di generazioni, e queste presenterebbero un gran numero di varietà conservanti tutte il carattere distintivo del *tipo*, ma diverse fra loro nelle *fisionomie*; e avremmo delle viti a più raccolte di tutte le forme e di differenti colori in tutta la scala delle gradazioni che si osservano nelle varietà della *Vite unifera*. Ma la *Vite trifera* non è sin ora che una sola, e si riconosce quando si esamina, che tutte le piante di tal natura che si coltivano, sono propagini di un primo vitigno e rappresentano un solo individuo. Ne abbiamo una prova nell'identità dei loro caratteri i quali si conservano eguali in tutte, nè presentano altre differenze nei tanti paesi nei quali sono coltivate, che quelle leggiere modificazioni di dimensione o di sviluppo che si debbono all'influenza determinata del terreno, della coltura, del clima, o delle stagioni. Essa dunque non è che una fisionomia individuale che non si distingue che leggermente per i suoi lineamenti particolari dalle viti sorelle, ma che si distingue in modo straordinario dal *tipo* perchè spiega un carattere unico che non è proprio alla specie.

Resta ad esaminarsi come e dove sia nata questa varietà singolare e per quali leggi essa abbia potuto sortire dai caratteri essenziali che distinguono il tipo. Due sono le ipotesi che si presen-

VITE TRIFERA

tano per isciogliere il problema. Le qualità anormali che caratterizzano la Vite trifera sono esse dovute ad un'alterazione accidentale, sia semplice o sia morbosa, resa persistente nel tralcio che l'ha ricevuta col separarlo dal tralcio madre, e portarlo a vivere isolatamente, o per radici proprie in istato di propagine, o per innesto sopra di un'altra pianta? Oppure è un mostro nato dal seme di una vite normale e formato tale nella sua concezione in seguito a delle combinazioni straordinarie dei principj sessuali? La prima opinione è la più ricevuta, ma non ha ancora per se alcuna esperienza, nè alcun dato sicuro che possa sostenerla. Io parteggio per la seconda, e ne esporrò le ragioni.

Il fenomeno dell' *Uva trifera* è di sua natura un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, e lo è particolarmente nel sistema proprio della specie. Eccettuato il Limone, noi non conosciamo alcuna pianta che goda nello stato normale di una successione costante di fiorazione. Tutti gli esempj che possono esserci opposti sono appunto anomalie come quelle dell' *Uva trifera* e non s'incontrano che nelle così dette *varietà*, cioè a dire in qualche individuo straordinario che esce dai caratteri della specie e che forma *mostruosità*.

Ora, le anomalie sono di due sorta, le une estrinseche e le altre intrinseche. Il fenomeno è dovuto a cause intrinseche quando è inerente all'organizzazione originaria di una specie o di un individuo, e che, cominciato dalla nascita, si mantiene in esso costante non solo in tutto il corso della sua vita, ma anche in quella delle *frazioni*, in cui è diviso dall'industria, le quali si cangiano in tanti individui isolati. È dovuto a cause estrinseche quando non proviene dalla nascita, ma si spiega accidentalmente in un individuo o nei suoi *frazionarij*, nè si mantiene costante, ma varia secondo le circostanze, le località o le annate.

Nel secondo caso è evidente che il fenomeno è prodotto da cagioni casuali, cioè a dire dall'influenza degli agenti esterni, e spe-

VITE TRIFERA

cialmente dall'umidità e dal calore. Ma nel primo caso bisogna necessariamente ripeterne la causa nel temperamento dell'individuo e nelle disposizioni originarie della sua organizzazione, cioè a dire nell'*Idiosyncrazia* del vegetale. Il fenomeno che appartiene alla seconda classe, ossia a cause estrinseche, si presenta ogni giorno sotto i nostri occhi in tutti i paesi e in tutte le piante.

I Meli, i Peri, i Susini e molte altre piante fruttifere spiegano qualche volta dei fiori nell'autunno, o se l'inverno viene dolce gli allegano ancora e gli portano ad un certo grado di grossezza. Ma quest'anticipazione di sviluppo non è che nelle gemme, le quali maturate prima e più dell'ordinario dal calore e dalla siccità della state, ricevono dall'umidità e dalla temperatura dell'Agosto lo stesso slancio che riceverebbero dal calore e dall'umidità della primavera: la vegetazione dell'insieme dell'albero non cambia punto per questo, e i prodotti che spiega fuor di stagione non acquistano mai la perfezione di quelli della primavera. Le altre gemme restano nello stato normale, e l'albero tutto rientra nell'anno seguente nell'ordine ordinario della vegetazione propria alla specie. Io ho veduto frequentemente lo stesso fenomeno nell'A-rancio e nell'Ulivo, nel primo con delle fioriture di autunno, e nel secondo con delle fioriture estive; e in queste due specie non essendo soggette alla sospensione di vita che cagiona l'inverno, i fiori allegano bene, e i frutti acquistano una certa maturità; ma nessuno ha mai veduto che quest'anomalia si ripeta periodicamente e si renda abituale: essa si riduce ad un accidente che si spiega sotto l'influenza di certe circostanze, e cessa colla cessazione di quelle.

È vero che quando le cause persistono e sono continue, l'effetto diventa permanente ancor esso. Ne abbiamo l'esempio in molte piante dell'antico emisfero portate a vivere nei paesi tropicali dell'America. In quei climi, nei quali l'elevazione del suolo combinata col grado della loro latitudine modifica la temperatura

VITE TRIFERA

in maniera da mantenervi una primavera continua, gli Ulivi e le Viti vi godono di una vegetazione permanente e vi spiegano più fioriture ogni anno. Ma quest'anomalia quantunque si ripeta continuamente è però sempre accidentale, ed è certo che, se gli innesti o le propagini di quelle piante fossero portati in Europa, ritornerebbero subito al loro stato primitivo: io sono accertato da molti dei nostri contadini stati per lungo tempo in quei paesi che anche colà questa continuità di fioritura è interrotta qualche volta da crisi atmosferiche e da altre circostanze particolari. Tutte le piante si prestano a variare sino ad un certo punto il corso della loro vita vegetale col variare degli elementi che la sostengono; e da questo principio ne derivano le modificazioni secondarie che si osservano nei loro fenomeni, e che riguardano l'anticipazione, o la posticipazione della fioritura o della maturazione, la rapidità e le proporzioni della crescita, la quantità e la ricchezza del prodotto, e persino la durata degli individui.

La Natura opera da se sola queste modificazioni, e l'arte coll'imitarla le porta a dei gradi, e ad effetti più straordinari. Io ho mangiato a Vienna nel mese di Maggio delle *pesche* perfettamente mature, ed erano ottenute nelle stufe da piante nelle quali era stata soppressa la vegetazione di primavera collo sradicarle prima che movessero, e poi risvegliata in autunno col riporle in buona terra ben concimata, in un'esposizione calda, e continuarle nello stesso stato di temperatura, aumentato gradatamente nell'inverno col mezzo del fuoco. Un illustre Personaggio, che si trovava a Mosca all'epoca dell'incoronazione dell'Imperator Nicolò, mi raccontava che l'Ambasciatore Francese in una festa che diede nel cuor dell'inverno aveva tutto il suo palazzo ornato di vasi di gigli in piena fioritura preparati a tale oggetto col mezzo delle stufe.

Delle inversioni di vita analoghe si ottengono nelle piante dall'agricoltura giardiniera. Una potatura artificiale unita ad una

VITE TRIFERA

coltura speciale fa replicare la fioritura delle rose; gli inaffiamenti straordinari combinati con delle soppressioni di coltura ben calcolate fanno replicare la fioritura di altre piante specialmente quando sono *mule*, e nelle piante monocarpie si ottiene persino la prolungazione dell'esistenza ordinaria dell'individuo col solo ritardarne la fruttificazione, nella quale per loro finisce la vita. Finalmente l'azione dell'arte è stata portata al punto di aumentare la quantità dei prodotti e accrescerne il volume, di rendere feconde le piante sterili e produrre molti altri miracoli di questo genere, siccome appare dalle teorie delle *incisioni anullari* e di altre pratiche simili adottate da poco tempo nell'agricoltura moderna. Ma queste anomalie non si perpetuano mai: esse durano quanto l'azione che le ha prodotte, e dal momento che questa cessa, tutto rientra nello stato naturale.

Alcuni Fisiologi hanno fatta una distinzione fra l'azione degli agenti esterni sulle funzioni vitali, e quella delle affezioni morbose, e hanno creduto che queste ultime possano attaccare lo stesso organismo e modificarlo in modo da cangiarne la natura. È questa una teoria che ha avuti molti sostenitori. Essa è fondata specialmente sopra il principio dell'*individualità delle gemme* stabilito da Darwin; e certamente, se si ammette questa *individualità* si può ammettere ancora che « una gemma attaccata da una malattia » o da una mostruosità speciale come quella delle foglie screziate, « dei rami appiattiti (*fascies*) o dei fiori doppi, passando col mezzo dell'innesto sopra di un piede estraneo possa conservare il fenomeno, e mantenerlo costante quasi al grado delle varietà. (Decand. *Physiolog. Veget.* p. 961.) Ma se si esamina bene il principio si riconosce facilmente che non regge nè in ragione nè in fatto. L'*individualità* di due esseri esclude necessariamente la loro *identità*. L'*individuo* è una cosa che sta per sè stessa e che esprime *unità*: ora, due esseri identici non possono essere distinti, nè possono avere ciascuno un'esistenza propria perchè la loro identità

VITE TRIFERA

li riunisce e li confonde: dunque non possono avere ciascuno una *individualità*.

Tutti convengono che « vi è un'identità assoluta negli *indivi-* « *dui gemme* nati dalla separazione delle gemme che provengono « dallo stesso embrione » siccome esiste un'assoluta differenza fra gli *individui embrioni*, figli ciascuno di una combinazione distinta nei principj della concezione. Ne segue dunque che per consenso comune l'*individuo embrione* è un vero *individuo*, e le gemme che produce non sono che *frazioni* eguali fra loro perchè provenienti da un medesimo principio, formate sopra un medesimo *modulo*, e legate necessariamente all'organizzazione primitiva dalla quale traggono origine.

Difatto, la parola *individuo* esprime l'idea di un essere organico avente una nascita, una vita, una morte, e delle forme proprie, e un modo di essere distinto. La *gemma* non ha alcuno di questi caratteri: è un punto di arresto ove si fissa una *mollecola modulo*, che chiama a sè e si assimila le mollecole analoghe che vi affluiscono coi sughi, si ingrossa con esse e si forma in *rudimento di germoglio*. Appena ha preso la consistenza propria a questo nuovo organo essa si apre in un *tubo vegetale* che finisce in un *nodo* guarnito di foglie, nel quale si fissa di nuovo una *mollecola modulo*, per ripetere la medesima operazione, e così la *gemma* sparisce prima di aver avuto una vita e si cangia in tessuto come il resto dell'albero.

In tutto questo non vi è nè nascita, nè vita, nè morte, nè forme proprie, nè modo di essere distinto. Non vi è nascita perchè le *mollecole modulo* esistono tutte formate in virtù e sotto l'influenza dell'organismo dell'*individuo embrione* e non fanno che fissarsi nel nodo, e assimilarsi le mollecole alimentari per prendere la consistenza che esige il loro sviluppo. Non vi è vita, perchè dal momento in cui l'amalgamazione è compita si aprono in un organo nuovo tutto diverso da esse nel quale si ripetono le

VITE TRIFERA

stesse evoluzioni ma che spiega una forma distinta e un'organizzazione sua propria. Non vi è morte perchè la gemma cessa di esser gemma ma senza scomporsi, e solo cangiando di forme e di funzioni, e riducendosi ad un semplice *punto di distacco* dal quale parte una porzione dell'individuo vero per distenderlo ed accrescerlo. Non vi è forma propria perchè tutte le gemme di un albero provengono egualmente da un primo *modulo* combinato nella concezione dell'*individuo embrione*, il quale si ripete in tutti i punti di arresto (i nodi) ove si fissa una *mollecola primaria* per assimilarsi le secondarie, e ripete così le medesime agglomerazioni senza mai cangiare di forme nè di carattere. Non vi è modo di esistere distinto perchè tutte si formano colla medesima economia, hanno lo stesso sviluppo, ripetono le stesse forme e finiscono nello stesso modo.

Non vi è dunque *individualità* nelle gemme: esse non sono che una parte dell'essere destinata a servire di punto intermedio fra le evoluzioni annuali della vegetazione senza poterle cangiare. L'*individualità* sta nell'*embrione*; e « l'albero in massa, che ne è lo sviluppo, è un individuo che può essere comparabile a ciò che noi designiamo sotto questo nome negli animali vertebrali, ma colla differenza che l'individuo vegetale non si sviluppa tutto in una volta e non ha i suoi organi essenziali situati al centro, e invece si sviluppa gradualmente per l'addizione di nuove parti situate all'esteriore e queste nuove parti sono egualmente attive quanto lo sono state le antiche. » Decand. Physiol. Veg. p. 964.

L'obiezione più forte che si possa presentare a sostegno della teoria della persistenza delle alterazioni morbose sta nel fatto di alcune piante le quali presentano il fenomeno in modo diverso da quello delle piante mostruose conosciute nel giardinaggio.

Tali per esempio sono sembrate al sig. Decandole un *Xylosteon* coltivato nell'orto botanico di Ginevra, il quale dopo di aver

VITE TRIFERA

vissuto per molti anni nello stato di normalità spiegò tutto ad un tratto in un solo ramo delle foglie screziate; un Gelsomino giallo che sviluppò dai rami regolari dei germogli appiattiti (fascies), e un Castagno d'India che produsse dei fiori doppi (Dec. Physiol.)

Io comincio per osservare che la mostruosità delle prime due non è di natura da non poter essere cagionata da uno sconcerto accidentale e morboso, e che perciò può benissimo spiegarsi in un ramo per un accidente senza doversene ripetere la causa nell'organizzazione dell'albero. Sostengo solo che in questo caso, appunto perchè è locale, non può passare nelle gemme che vi succedono, e che deve di necessità restar limitata alle foglie o ai rami che ne sono affetti, o a un certo determinato loró prolungamento. Quanto poi alla terza, io chiamerò l'attenzione dei fisiologi sopra l'analogia che passa fra questo fenomeno e le stravaganze di alcune piante mostruose riconosciute per originarie, e domanderò se non potrebbe essere riportato alle medesime cause.

L'*Arancio di Bizzarria* è un mostro che porta ordinariamente nel medesimo ramo e confusamente delle *arancie forti* (Bigarades), dei *Cedrati*, e dei frutti impastati di *arancia* e di *cedrato*. È questo il suo capriccio ordinario: ma io ho avute delle piante che hanno cessato per un anno intiero di spiegare questa mostruosità, limitandosi a svolgere tutte le gemme nel prodotto normale che è l'*arancia forte*. Il *Fico Fetifero* presenta la stessa incostanza: (vedi art. Fico Fetifero) e la presentano in un modo ancora più deciso, i garofani a fiore stradoppio, i quali lo producono screziato di rosso e di bianco dopo di averlo dato per molti anni soltanto rosso, o di bianco e paonazzo dopo di averlo dato sino dalla nascita di puro paonazzo. Tutti questi capricci sono la conseguenza di un'organizzazione più o meno guazzabugliata e non si spiegano nè costantemente nè ad epoche fisse: quindi la prima volta che si presentano, o anche la prima volta che sono scoperti, sono presi per malattie, ma in realtà essi stanno nell'*Idiosyncrazia* dell'*individuo*

VITE TRIFERA

che gli spiega, e si devono alle combinazioni primitive che hanno avuto luogo nella sua concezione.

Del resto, il Sig. Decandole dice di aver osservato questo sviluppo nuovo e inaspettato di mostruosità nelle tre piante citate, ma non dice di averlo reso permanente col mezzo degli innesti, o delle margotte. Quindi io non mi trovo punto discordante da un fisiologo così insigne, e posso perciò con confidenza aggiungere alle prove razionali che ho esposte, alcune esperienze che servono a convalidarle.

Da molti anni mi sono occupato di questo problema, e a tale effetto ho spiato con impegno le screziature accidentali delle foglie o il loro arricciamento, l'appiattimento e le scannellature dei germogli, e le altre malattie che attaccano le piante, e, tutte le volte che mi è riuscito di scuoprirne alcuna non ho lasciato di far degli innesti colle gemme del ramo malato sopra soggetti sani. La maggior parte di questi tentativi mi è andata fallita, perchè se le gemme che si innestano sono veramente malate è difficile che attacchino, ma i pochi che mi sono riusciti mi hanno dato un risultato contrario alla teoria della permanenza. Le gemme dei rami malati, che ho potuto attaccare sopra soggetti sani, si sono sempre sviluppate coi caratteri normali, nè mai hanno dato indizio della malattia del ramo da cui provenivano. Ho conservato così delle varietà preziose che parevano degenerate nella pianta che possedeva, sia per vecchiezza del piede che le portava, sia pel deperimento accidentale delle sue radici o degli strati corticali corrotti dall'umidità o disorganizzati dal gelo, sia da altre alterazioni delle funzioni vitali, ma le ho sempre conservate quali erano nate, nè mai mi è accaduto di veder passare nei miei innesti la malattia che affettava la pianta madre, e che o è sparita o ha finito per farla perire.

E difatto, che cosa sono le malattie? Sono alterazioni sforzate che attaccano l'organizzazione, e che perciò devono di lor natura

VITE TRIFERA

risolversi o nella guarigione o nella morte del vegetale. Niente però di tutto questo si osserva nelle piante mostruose che coltiviamo. Esse vivono, crescono, invecchiano e muoiono come le altre: nella gioventù sono piene di vita e di salute; nella vecchiezza sono soggette alle malattie ordinarie: le forme bizzarre che le distinguono seguono gli stessi andamenti che le forme normali: la loro mostruosità non aumenta mai nè diminuisce, ma si mantiene costante ed uniforme, tanto nella pianta che la spiega per la prima, quanto in tutte quelle che ne provengono mediante le gemme che si innestano, nello stesso modo che si mantengono i caratteri proprj di tutte le piante: ora tutto questo non può combinarsi collo stato di malattia. Quindi bisogna conchiudere che il fenomeno deve essere originario e che sta nell'organizzazione speciale dell'individuo.

È dunque in un fiore della vite comune che si è combinato il seme singolare da cui è nata la *vite trifera*, ed è nella sua organizzazione originaria che sta la proprietà di svolgere anticipatamente le gemme destinate a spiegare i *tralci* dell'anno successivo, e di svolgerle in *femminelle* feconde le quali producono fiori e gli allegano, e presentano così una serie di generazioni che si succedono insieme e si confondono.

Così il Fico, che nello stato normale è *unifero* e sboccia in primavera dalle gemme dell'anno antecedente sulle cicatrici delle foglie cadute, cangia natura nelle *varietà mule* che coltiviamo, e, o diventa *bifero*, o sboccia i fiori in estate dalle gemme nuove nell'ascella delle foglie viventi.

Così il Ciliegio, che nello stato normale ha una fiorazione *unica e simultanea* e sboccia i fiori nelle gemme dell'anno antecedente per maturare i frutti nella primavera medesima e riposar nella state, ha data una varietà, il Ciliegio Progressifloro, (Vedi quest'articolo) la quale si distacca affatto da tale economia, e svolge invece una parte delle sue gemme fiorifere in una specie di ramicelli anomali, che sono caduchi come quelli del Giuggiolo, o

VITE TRIFERA

che nel distendersi formano delle gemme subalterne e successive che si aprono in fiori appena formate come nella vite, e che in questo modo si cuopre pel corso di quattro e più mesi di fiori e di frutti di tutte le età e in tutti i gradi di vita come i Limoni.

Così nei Ranuncoli, nelle Scabiose, negli Ananassi (1) e in molti altri fiori *mulì* la forza della vegetazione, deviata dal suo corso naturale per il guazzabuglio degli organi nei quali è sforzata a sfogarsi, svolge sovente nel punto ove doveva vivere il pistillo un ger-

(1) Anche nell'Ananasso si vede un fenomeno che è riguardato come una *proliferazione*. Tale è quello descritto dal Rumpfio nell'*Ananasso domestico* che gl' Indiani distinguono col nome di *Fajama*. In questa varietà la corona che sormonta il frutto ne produce un secondo, e a questo ne succedono molti altri sino al numero di dieci, e tutti cogli stessi caratteri del primo. Io comincio per osservare che la *proliferazione* consista nello sviluppo di un germoglio sopra di un fiore o sopra di un frutto, e che, nel caso della *Fajama*, lo sviluppo non si fa che sopra l'asse della spica fiorifera. Noi non conosciamo sinora l'Ananasso che nello stato di mostruosità. In questo stato tutti gli organi florali della *spica* sono cangiati in una sostanza tenera e polposa che costituisce la *pina* conosciuta sotto il nome di *frutto di Ananasso*, e l'asse del fusto destinato a prolungarsi e a produrre delle nuove *spiche* si ferma in un getto fogliaceo che chiamiamo *corona dell'Ananasso*. Io non ho ancora potuto trovare una descrizione compita dell'Ananasso nello stato normale. Quella che ne ha data il Rumpfio nel parlare della *Fasagua* o *Ananasso salvatico* non è sufficiente per farsi un'idea giusta dell'economia vegetale del tipo. Ma io sono certo che in questo stato la pianta dell'Ananasso deve produrre una successione di *spiche* fiorifere una sopra l'altra composte di fiori assillari, i quali allegati, maturati e caduti devono lasciar nuda quella parte dell'asse intorno a cui si riuniscono, e che deve formar parte del fusto, come succede nella fiorecenza dei maschi del Pino. Ora, pare che quest'economia di vegetazione propria al Tipo si conservi nella varietà descritta dal Rumpfio, la quale, in ciò, segue il sistema normale, quantunque nel resto spieghi il *mulismo* il più completo, perchè i fiori che compongono le *spiche* si trovano tutti cangiati in sostanza polposa e agglomerati in maniera da formare la *pina* deliziosa che mangiamo. Ma in tutto questo non vi è altro di straordinario che il *mulismo* dei fiori: la ripetizione delle *spiche* che è in natura.

VITE TRIFERA

moglio fiorifero al quale ne succede un secondo e talora anche un terzo tutti rigogliosi di vita, ma sterili e mostruosi.

In tutti i tempi il lusso ha ricercati i mostri vegetali, ma la loro origine è sempre stata un mistero. I pochi che l'hanno rintracciata si sono perduti nelle favole, o hanno dati per fatti le imposture dei giardinieri o le tradizioni le più gratuite. L'arancio della *Bizzarria* è il solo che sia sfuggito in questo alla sorte comune ed è stato sorpreso, dirò così, nella sua origine da un naturalista Fiorentino il quale ne ha constatato il principio. Tutti gli altri mancano di genealogia, e si sono veduti comparire nei giardini senza saperne la provenienza.

Così è succeduto alla *Vite trifera*: essa vive da tempi immemorabili fra noi, ma non abbiamo alcun dato per iscuoprire dove e quando sia nata. Nel sistema delle degenerazioni e del perfezionamento individuale sarebbe impossibile il sortire da quest'oscurità, ma colla guida della teoria del *mulismo* non è difficile il di-
radarla.

La Vite è indigena nei climi temperati dell'Asia; e in quei luoghi essa spiega uno sviluppo così grande che ha potuto fornire delle tavole per le porte dei Tempj. Uscita dal suo paese nativo essa ha subito la legge del clima, e le sue propagini si sono adattate alle condizioni della nuova patria in cui erano portate a vivere. Quelle che sono passate verso il settentrione sono state ridotte a vegetare in istato di arbusti; e i semi che hanno prodotti, combinati nella loro concezione sotto l'influenza degli agenti esterni che le circondavano, hanno sviluppato dei temperamenti analoghi alle condizioni delle località ove erano stati concepiti; così i caratteri originarij del *tipo* hanno sofferto in queste nuove combinazioni tutte quelle modificazioni che distinguono le varietà Europee. Nell'estendersi verso del mezzogiorno la Natura ha seguito lo stesso sistema, e le modificazioni operate dalle condizioni della località si sono risentite in senso opposto tanto nelle propagini

VITE TRIFERA

quanto nei semi. Quindi, i vitigni del settentrione nati meno vigorosi si sono adattati facilmente alla vita artificiale delle nostre coltivazioni, e le loro uve hanno sviluppato delle qualità particolari che sarebbero degenerazioni per la natura, ma che l'uomo ha trovate di suo genio, e che forniscono i vini aciduli e secchi del Reno, i vini gentili e delicati di Borgogna, e i vini asciutti e robusti del Bordolese; nel mentre che i vitigni nati verso del mezzogiorno hanno spiegato un lusso di fogliazione straordinaria e hanno dato delle uve a grandi grappoli e a polpa mielosa, e dei vini siroppiati o sopracarichi di spirito. Al di là di un certo limite il clima del settentrione ha arrestata la vegetazione della vite, e l'ha ridotta a non fruttare o a produrre del solo *agresto*. Sotto i Tropici invece le propagini stesse che vi sono passate da' climi temperati dell'Europa o dell'Asia si sono risentite dell'azione eccitante della temperatura, e si sono prestate ad una vita continua che le rende ricche di una fogliazione sempre vegeta e di una fruttificazione replicata, ma che non permette alle uve di acquistare quella perfezione che è necessaria per cavarne del vino. Era questo il primo passo per venire ad un'organizzazione adattata a quei climi: i semi di quelle propagini, sforzate a spiegare una vita estranea alla loro indole originaria, dovevano necessariamente ricevere nella loro concezione delle disposizioni organiche analoghe all'azione degli ambienti che le circondavano; e il modo di vivere accidentale della madre doveva diventar naturale nei figli o in alcuni di essi. Ed ecco delle Viti a vegetazione continua o a produzione replicata. Queste disposizioni essendo inerenti al temperamento proprio dell'individuo, devono aver avuto il loro massimo effetto nel paese ove sono state combinate, ma non perciò potevano essere soggette a cangiare col cangiare di località. Quindi la *Vite trifera* è passata fra noi quale è nata, e sebbene le circostanze che ne hanno data l'origine non continuino, pure essa conserva sempre il suo carattere senza alterazione. Ei può essere modificato nel suo sviluppo annuale

VITE TRIFERA

dagli agenti esterni che la circondano, ma questa modificazione sarà sempre temporaria. Nello stesso modo che un vitigno nato in Europa può svolgere nell'umidità e nei calori dei Tropici una vegetazione prolungata senza che gli sia naturale, un vitigno che ha ricevuto dalla nascita un'organizzazione propria a spiegare questo carattere può trovarsi sforzato dall'azione dell'ambiente o da altre cause ad interromperla.

Così la *Vite triferà* spiega questa qualità in un modo più deciso nei paesi caldi e nelle località più riparate che nei luoghi freddi ed esposti all'azione delle meteore, e si è osservato che in certe località essa la perde quasi intieramente; ma questa specie di degenerazione non è che accidentale, e dal momento in cui ne cessa la causa, le sue propagini, passando in miglior clima riprendono tutto il vigore della pianta originaria, e ritornano nel suo primo stato.

È questa la genesi della *Vite triferà*. Veramente essa non è fondata che sopra delle indicazioni razionali, perchè la scienza ancora bambina non poteva tener dietro a questi accidenti oscuri della vegetazione, ma non è perciò meno evidente: nel resto noi ne troviamo qualche traccia anche nella storia.

L'*Uva triferà* era nota agli antichi: il lusso Romano già aveva osservato nelle regioni tropicali a cui confinava l'Impero o nelle contigue questa pianta singolare, e ne aveva trasportate le propagini in Italia. Plinio la descrive con tanta precisione che non lascia dubbio sulla sua identità con quella che coltiviamo al presente. Ecco le sue parole: «*Vitis quidem et triferà sunt, quas ob id insanas vocant, quoniam in iis aliæ maturescunt, aliæ turgescunt, aliæ florent*». Alcuni hanno creduto di riconoscerla nel verso di Virgilio nel quale, lodando l'Italia, dice che i frutti vi maturano due volte l'anno, ma l'interpretazione che hanno data a quel verso, non solo non è adattata a questo vitigno, ma è evidentemente sforzata per qualunque altra pianta.

VITE TRIFERA

Al presente l'*Uva trifera* è coltivata quasi da per tutto ove vien bene la Vite: sempre in poca quantità perchè è più curiosa che utile, ma sempre con premura e per la bellezza dei suoi grappoli, e per la stagione in cui matura. Bisogna convenire che il fenomeno non si spiega egualmente in tutte le località; e il Sig. Bourghers, che la coltiva con successo a Lumigni in Francia, conviene che in alcuni luoghi il suo prodotto diventa *unifero* come quello degli altri vitigni, cosa a cui attribuisce l'asserzione del Sig. Du-Chesné di Coulommiers, e del *Bon Jardinier*, i quali affermano che non esistono in Francia viti producenti molte raccolte successive. (Vedi Annales de la Société d'Horticult. de Paris, T. 4, Mai 1836).

I Francesi hanno dato a questo vitigno il nome di *Vite di Ischia*, e il Sig. Barone di Martemar che ne presentò nel 1828 due piantine alla Società d'Orticoltura di Parigi, lo deduce dall'isola di quel nome, da dove dice che fu trasportata dal Sig. Van-Stryp dei Paesi bassi. Invece il Sig. Fontenelle sostiene ch'essa è sconosciuta in Ischia, e aggiunge che il Sig. Monticelli illustre naturalista di Napoli lo aveva assicurato che l'*Uva di tre volte l'anno* non solo era ignota in quell'isola, ma lo era pure in Calabria, e propone perciò di chiamarla *Vigne de Chios*, dicendo che anticamente la sua coltura principale era in *Chio*. Circostanze accidentali possono aver dato luogo a questi nomi relativi, e possono conservarli, ma il nome più proprio sarà sempre quello che nasce dalla natura del vitigno. Il nome di *Vite insana*, usato dagli Antichi, sarebbe appropriatissimo, perchè la sua vegetazione esce dall'ordine normale ed è come *folle*, ma noi abbiamo adottato quello di *Trifera* perchè prescelto da Plinio, e perchè corrisponde al nome volgare che riceve in Italia di *Uva di tre volte l'anno*.



Uva Piella di Nizza

U V A

F U E L L A

O

BELLETTTO NERO

VITIS VINIFERA BELLETTENSIS, *racemis plenis, congestis, acinis rotundis, nigricantibus, succo purpureo, austero, generoso. Vulgo, Uva Fuella. Belletto nero.*

La FUELLA è il vitigno classico delle campagne Nizzesi, e quello che forma il fondo dei vini famosi conosciuti sotto il nome di vini di *Belletto*. È una vite feconda che fallisce di rado. I suoi grappoli sono piuttosto grossi, raccolti, pieni, di forma piramidale e per lo più racemolati. Gli acini sono rotondi, e il fiocine che gli cuopre è nero-chiaro quasi trasparente come quello del *Nebbiolo*. La polpa è vermiglia ed ha un non so che di pastoso al senso che la distingue. Essa si scioglie in un mosto nero-chiaro e piacevole, il quale si converte con una fermentazione ben regolata ma semplice in un vino vermiglio generoso ed asciutto che somiglia al *Borgogna* nel suo stato naturale, ma che, con un aumento di concentrazione, si rende ancora più spiritoso e prende la forza dei vini di Bordeaux.

Tutte le colline che formano i piedi del gran controforte che costeggia il Varo, e che sporgono sul mare fra quel fiume e Nizza, sono coperte di questo vitigno. Egli è alternato colla *Trinchera* che gareggia seco in bontà ed è la seconda delle Uve di Nizza, ed è misto a riprese col *Negrau*, col *Sauvaget*, col *Role*,

Uva Fuella

UVA FUELLA

e più specialmente colla *Rossane*. È con un assortimento di queste Uve che si fanno vini famosi che vanno nel commercio sotto il nome di *Belletto*, e che figurano sulle tavole come *vini fini da arrosti*. Sin'ora nell'opinione generale è stato attribuito il merito e le qualità dei vini alle circostanze delle località, e più specialmente alla natura del terreno. Io non negherò anche a queste la loro parte. Certamente le condizioni topografiche e geologiche delle colline di Nizza devono contribuire alle qualità dei vegetabili che vi vivono e specialmente a quella delle uve situate lungo la costa; esse godono di un orizzonte vastissimo, aperto al Sole da tutte le parti, umettato dai vapori del mare, senza l'ingombro di piante di alcuna sorte e con un terreno schistoso misto di ciottoli e perciò soffice e facilmente permeabile. Quindi la vite deve trovare in quel suolo una grande facilità per lo sviluppo delle radici, e, nell'ambiente la proporzione di calore e di umidità necessarie per mantenere l'equilibrio dal quale dipende il perfezionamento dei frutti nei limiti della loro natura, e perciò lo sviluppo di quelle qualità che sono inerenti alla loro organizzazione. Tutto questo è ancora accompagnato nel Nizzese da una potatura che tende a concentrare la nutrizione nei grappoli, e che perciò è perfettamente assortita alle condizioni della località. Ma tutti questi vantaggi non sarebbero per se stessi capaci a dare ai vini di Nizza i caratteri che gli distinguono, se questi non si trovassero nella natura stessa delle uve che vi si coltivano e specialmente in quella della *Fuella*.

Difatti, checchè se ne dica dai proprietarj di *Belletto*, e da coloro che prevenuti da un'opinione ricevuta non si fanno una premura di esaminare in loco le cose, i vini i più squisiti che il Nizzese dà al commercio non sono esclusivi al picciolo territorio di *Belletto*. Essi provengono da tutti i punti ove dominano le uve indicate, e si fanno persino nelle cantine della città con uve portate dai paesi che restano al di là del Varo, ove le condizioni della

UVA FUELLA

località variano in cento modi diversi ma dove primeggiano i vitigni Nizzesi. Io ho seguiti i vigneti della costa francese sino a Grasse al tempo delle vendemmie, e ho riconosciuto che i vini i più celebrati di quelle regioni sono quelli appunto dove la *Fuella* è quasi esclusiva. Tali, per esempio, sono i vini di *La Gaude* che gli Eneologi Francesi riguardano come di prima classe fra i vini rossi della Provenza, e nei quali riconoscono il difetto attribuito a quelli di Nizza, di essere un poco fumosi sino a che sono giovani. (Vedi Julien, *Topographie de tous les Vignobles etc.* p. 246).

In quel paese la *Fuella* prende il nome di *Folle* ma non varia di qualità e si mantiene la stessa di quella di Nizza. Essa conserva il nome di *Folle* in tutto il resto della costa sino ad Antibio, e ritorna a cangiarlo nell'entrare a Grasse, ove è chiamata *Esgrassiene*.

Chi sa che non continui nel resto della Provenza, e non primeggi in tutti i vini di prima classe e da per tutto sotto nomi diversi? Io spero che col tempo gli Eneologi Francesi intraprenderanno la sinonimia delle loro uve e l'eseguiranno con più successo che non si è fatto sotto il ministero del celebre Chaptal, il quale, a tale oggetto, aveva fatto riunire in un gran giardino presso Parigi tutti i vitigni dell'Impero; cosa che non produsse che della confusione.

L'illustre Bosc, che era stato incaricato dal Ministro scienziato di quelle operazioni per conto del Governo, ne riconobbe l'insufficienza e si rivolse in seguito al solo modo suscettibile di riescita, cioè a dire all'esame individuale dei vitigni Francesi percorrendo al tempo della vendemmia i paesi ove si coltivano: ma la morte ha rapito alle scienze e agli amici questo grande agronomo quando appunto cominciava ad eseguire il suo nuovo progetto, e nessuno in Francia, sin' ora lo ha seguitato. Io, che ho conosciuto personalmente quell'uomo sommo e che sono stato onorato della sua amicizia, ho profittato di una così felice circostanza per penetrarmi

UVA FUELLA

delle sue idee, ed eseguire in Italia ciò ch'egli aveva in pensiero di fare in Francia.

Il mio lavoro è già molto avanzato, e se posso portarlo a compimento, come spero, la nostra penisola sarà la prima in Europa ad avere un quadro delle sue Uve principali accompagnato dalle loro figure e dalla loro sinonimia.

La *Fuella* e le altre uve Nizzesi sono state trasportate in diversi luoghi d'Italia; e il successo di queste nuove colture ha confermato il principio che le qualità distintive dei vini dipendono dalla natura particolare dei vitigni, e non già dalle condizioni della località o del terreno, cose che non influiscono che come agenti subalterni capaci di facilitare o contrariare il perfezionamento dell'uva e lo sviluppo dei principj che gli sono proprj, ma che per se stessi non ne danno alcuno. Io ho bevuto dei *Bellet* eccellenti fatti colle Uve di Nizza in diversi paesi e specialmente in Levante nella Liguria occidentale in casa del Sig. Fontana, e ne ho fatti io stesso degli squisiti nei miei vigneti di Finale. Nessuno di questi vini è identico, e forse nessuno giunge alla perfezione di quelli di Nizza, perchè in nessuno le uve che vi entrano si trovano nelle stesse proporzioni, e perchè in nessuno si combinano le stesse condizioni di località, le stesse vicende meteorologiche, gli stessi modi di piantazione e di potatura; e finalmente gli stessi metodi di vinificazione. Tutti però conservano dal più al meno il carattere dei vini Nizzesi, e superano la maggior parte dei vini Italiani nelle qualità proprie ai vini *fini da pasto* e in quelle di vini *da arrosti*.





Uva Bersemina
Marsimina della Terraferma Veneta

UVA BERZEMINO

O

MERZEMINO DELLA TERRA FERMA

V E N E T A

Vitis Veneto-Longobardica racemis oblongis, acinis rarioribus, parvis, rotundis, cortice atro-purpureo, succo dulcissimo. Vulgo, Uva Berzemia o Uva Merzemia.

Marzinino. Soderini, Trat. delle Viti pag. 119.

LI BERZEMINO è il Vitigno classico di quella bella parte della Penisola che resta fra il declivio delle Alpi Giulie e il Reno Italiano. È una varietà vigorosa e feconda. I grappoli che porta sono sottili, allungati, piuttosto spargoli che serrati; gli acini sono minuti, rotondi, coloriti di un nero pieno che non è rotto dalla solita velatura di polline bianco propria alla maggior parte delle altre uve, e che perciò riesce atro e cupo.

Il mosto che produce è denso, mieloso e purpureo; il vino prende diversi caratteri secondo i metodi coi quali è fatto, ma per sè stesso è nero, di molto corpo, dolce e generoso.

In generale il *Berzemino* è misto nella vinificazione a molte altre uve, e in questo modo produce delle combinazioni diverse, ma forma sempre il nerbo dei vini migliori delle provincie ov'è coltivato. Da solo produce un vino troppo denso, e perciò è di-

Uva Berzemino.

UVA BERZEMINO

luito con uve più acquose; ei serve però in questo stato per fare dei *Vini-Santi*, che sono eccellenti, ma un poco troppo mielosi.

Il paese del *Berzemino* è la Terra-Ferma Veneta. Io l'ho trovato a Padova, ove ho fatto eseguire il disegno che accompagna quest'articolo, e poi a Vicenza e Verona. Il Sig. Acerbi nel suo *Progetto di una classificazione geponica delle Viti*, lo riconosce ugualmente per l'uva principale di quelle regioni e lo chiama coi nomi diversi di *Marzemina* e *Berzemina*.

Il Parmigiano lo conta anch'esso fra le migliori varietà del suo territorio. Comincia ad essere raro nel Piacentino, e sparisce affatto nei colli del Lodigiano e dell'Oltre-Po Pavese. L'ho trovato solo a Morsasco vicino alla Stradella nella Villa del celebre Scarpa, ma era una piantazione fatta da lui con maglioli tirati da Verona sua patria. Egli ne faceva del *Vino-Santo* che ho trovato vigoroso e pieno di profumo, ma troppo dolce.

Dal Parmigiano il *Berzemino* è passato nel Modenese, e ora forma una delle varietà più apprezzate di quella Provincia, eminentemente vinifera, ove rivalessa con la *Lambrusca*, la *Gusciamara*, la *Tosca*, il *Negrettino* ec. Si vantano specialmente i *Berzemini* di Sassuolo, paese che, come dice il Tassoni,

Suole dell'uve far nettare a Giove.

Pare che il *Berzemino* non oltrepassi i confini del Modenese verso oriente, ma dalla parte di mezzogiorno ei passa al di là dell'Appennino, ed io l'ho veduto a Pontremoli nella Val-di-Magra, dove, mischiato con poche altre varietà scelte, forma un vino da rosti asciutto e generoso che rivalessa coi vini Francesi. Tale lo ha riconosciuto il più illustre degli Agronomi Toscani il M. Ridolfi, il quale, scrivendo al Sig. Michele Zangrandi di Pontremoli che gli aveva mandato delle mostre di quei vini, gli dice: « Il carattere speciale che li distingue e li raccomanda si è di avere quel gusto *freddo* che si rileva nel vero e buono Bordò. » (Giorn. Agrar. Tosc. n.º 48, pag. 312.) Il Crescenzi che scrive-

UVA BERZEMINO

va a Bologna nel 13.^{mo} secolo, e che descrive le Uve dei paesi circonvicini, non fa cenno della *Berzemia*. Ciò mi fa credere che quest'uva, originaria dei paesi Veneti, non si fosse ancora estesa in quei tempi nel Parmigiano e nel Modenese.

Essa invece è nominata dal Soderini fra le uve Toscane, e ora è sconosciuta in questo paese. Forse egli l'aveva trovata nel Pontremolese, provincia considerata come Toscana, ove abbonda ed ove ha sempre abbondato, senza però essersi mai estesa nei paesi che l'avvicinano. La propagazione delle buone piante è, come quella dei buoni metodi, l'opera del caso, e noi vediamo che anche al presente si continuano a coltivare delle uve mediocri in luoghi circondati da vitigni eccellenti, e sovente in comune con essi.

Il *Berzemino* è una delle poche Uve Italiane che gli Oltramontani hanno introdotto nelle loro collezioni. Io lo trovo figurare nella grand'Opera sulle Uve, intrapresa a Stougart dal Sig. Kerner e che disgraziatamente è restata limitata ad un primo volume contenente le sole figure delle Uve senza descrizione, precedute, fascicolo per fascicolo, da un catalogo di nudi nomi, i quali si vedono ripetuti sotto le tavole, e che qualche volta portano l'indicazione della patria del vitigno.

In questa grande Opera, che la munificenza del Principe scienziato che governa la Toscana ha posto a disposizione dei Dotti Italiani, ai quali apre la ricca sua Biblioteca, si vede rappresentato al Fascicolo terzo sotto il n.° 30 un grappolo d'uva che qualunque pratico riconosce alla semplice vista pel nostro *Berzemino*.

È un grappolo piuttosto spargolo, lungo e sottile, diviso in racemi piccioli, distinti, quasi eguali fra loro, portanti degli acini tondi, minuti, coperti di una buccia nera e atra, e pendenti da un pedicello rossiccio.

Nel Catalogo esso porta il nome di *Marcemino noir*, sotto la figura si legge *Marcemino nero*. Questi nomi, evidentemente Ita-

UVA BERZEMINO

liani, e l'epiteto *nero*, messo in questa lingua sotto la tavola, giunti ai caratteri fisonomici della figura, non lasciano dubbio sull'identità di questo vitigno col nostro *Berzemino*, e sono una prova della celebrità di cui egli gode anche fuori d'Italia.

Resterebbero a determinarsi con precisione i caratteri del vino che se ne potrebbe ottenere se fosse trattato con una vinificazione ragionata ed industriosa. Pare che sino al presente coloro che ne hanno fatto del vino puro senza mescolanza di altre uve si sieno limitati a farne dei *Vini-Santi*. In generale esso è mischiato indistintamente colle uve secondarie dei diversi paesi ove si coltiva, e forma perciò il nerbo dei vini comuni. Ma ciò prova soltanto che è un'uva ricca di parte zuccherina, e perciò fatta per produrre dei vini generosi.

Non è però la sola generosità che faccia il pregio dei *Vini da pasto*. È anzi un difetto in questi l'averne troppa, ed è provato che il Borgogna, il primo certamente fra i vini, è quello nella classe dei *Vini da rosto* che contiene meno d'alcool. Orazio, che era un buon giudice, vuole che il vino sia *generoso*, ma *lene*, ed è solo con questa riserva che un vino può servire di bevanda da dissetare, e distinguere in questo modo dalle comuni le mense di lusso.

Per conoscere dunque il partito che si potrebbe tirare dal *Berzemino* in questo senso, bisognerebbe cominciare per farne del vino solo con i processi comuni di una buona vinificazione, indi provarlo colla mescolanza di diverse altre uve in differenti proporzioni, e in questo modo scuoprire le combinazioni le più proprie per ottenere un *Vino da pasto fino* (*Vino da rosti*), che è il solo che resti a desiderarsi dall'Italia.



Barbarossa verdena.

Uva Barbarossa

U V A

B A R B A R O S S A

VITIS VINIFERA *fructu suavissimo, in mensis expetito, vetustatem ferente, (Quintil.) racemis mediis, acinis ex-rotundo-ovatis roseo colore fulgentibus, vino eleganter rubescente, sicco, levi simul et generoso, gusto gratissimo, Vulgo. Uva Barbarossa.*

UVA BARBAROSSA. SODERINI. TRINCI. MICHELI.

La BARBAROSSA è la regina delle Uve da serbo, e una delle migliori fra le Uve da vino. È un vitigno vigoroso e fecondo che allega facilmente, e il di cui frutto resiste alle nebbie del giugno e alle meteore dell'autunno.

I suoi tralci a nodi piuttosto frequenti portano foglie grandi e a lobi ottusi ondate sovente di una velatura di rosso che annunzia il colore dell'Uva.

I grappoli di una grossezza media non sono nè pignati, nè spargoli: gli acini qualche volta tondi, il più sovente ovati, sono composti di una buccia sottile colorita di un roseo freschissimo e di una polpa molle e gentile che ha un dolce leggiro ma grazioso che alletta il palato senza pungerlo e che la rende gratissima in istato di frutto da mensa.

Il vino che ne viene è una bevanda sottile, e leggiera che rinfresca e disseta, e nello stesso tempo non lascia di essere spirito-

Uva Barbarossa.

UVA BARBAROSSA

so, sicchè riesce salubre insieme e grato ed il più adattato per le mense di famiglia.

È da credere che queste qualità provenghino da una combinazione così giusta di acqua, di alcool e di tartaro misti ad un poco di aroma, che non lascia che alcuno prevalga, e concilia così la scioltezza dei vini piccioli collo spirito dei vini grossi.

La parte colorante, che è probabilmente quella che fa l'aspro e il pizzicante della maggior parte delle Uve nere, è nella Barbarossa una sostanza così tenue, che resta diluta nel liquido senz'addensarlo, e serve solo per dare al vino quella bella tinta di rosa che lo distingue. Così il vino ha poco corpo, ma è secco, leggero, ed eminentemente dissettante.

È da sorprendere come con questi pregi la Barbarossa non sia più coltivata di quello che la vediamo, nè goda la riputazione che merita. La cagione di quest'obblío sta nelle precauzioni che esige per svolgere le sue qualità.

Se è mischiata colle altre uve essa non concorre punto a migliorarne il vino. La parte zuccherina che contiene non è sufficiente per sostenere una combinazione diversa dalla propria, e le qualità che la distinguono restano perdute nella concorrenza, nella quale sempre prevalgono quelle più pronunziate.

Così bisogna che sia vendemmiata a parte, e fare un vino separato. Nè questo basta: le uve forti e quelle che soprabbondano di zuccherino danno un vino più o meno perfetto secondo le località, ma sempre generoso e di corpo.

Quello della Barbarossa non ottiene la sua bontà se l'uva non acquista la maturità la più completa, e se la quantità del frutto non sia in proporzione colla forza del ceppo.

Quindi è necessario che la piantagione sia fatta in poggio, in esposizione aprica, a ceppi bassi o a filagni e potata con moderazione. Le Uve non devono bollire più di cinque a sei giorni, e il vino, lasciato in botte dopo la svinatura sino al febbraio, vuol

UVA BARBAROSSA

essere mutato in quell'epoca, e poi schiarito coi metodi conosciuti in enologia, e riposto in nuova botte e solfato.

Con queste precauzioni in maggio il vino è fatto, e si può bere con soddisfazione. Può essere conservato anche per anni, e dura, ma il suo vero punto è la state che succede la vendemmia e la successiva: se si tiene di più non degrada, ma non migliora. Tali sono i caratteri della Barbarossa come Uva da vino. Essa ne ha degli egualmente interessanti come uva da mensa.

Molte sono le varietà che formano questa classe di uve. I Toscani vantano l'uva Regina e il san Colombano, i Napoletani la Cattelanese, i Bolognesi la Paradisa, i Romani il Pizzutello (Galletta) i Genovesi il Vermentino e la Verdepolla, i Piemontesi l'Erba-luss, i Francesi il Chasselas, tutta l'Europa finalmente le Lugliatiche (compresa l'uva greca o laciniata) e i moscati, e prima fra questi la Salamanna.

Nessuna di tante eguaglia nell'insieme delle sue qualità la Barbarossa. I Moscati allettano pel loro profumo e le Lugliatiche per la loro precocità, altre per la dolcezza della loro polpa, altre finalmente pel volume dei loro acini e per la durata.

La Barbarossa riunisce tutti questi pregi. Non ha il profumo dei Moscati, nè è così dolce come il Vermentino e la Cattalanese, ma il suo dolce è più gentile e non manca d'aromo. Ciò poi che la mette al di sopra di tutte è il suo colorito e la proprietà di conservarsi per tutto l'inverno. Le altre si prosciugano ed avvizziscono nell'avanzare della stagione, e il giallo dorato che ne fa la bellezza si volge in livido; molte non passano il mese di dicembre e infracidiscono. La Barbarossa sola si conserva intatta sino alla primavera, e se è colta asciutta e tenuta con cura mantiene sino all'ultimo una polpa fresca e piena di sugo, e una buccia liscia e colorita come quando si coglie.

La Barbarossa può essere annoverata fra i Vitigni Toscani. Quantunque sia rara nel Fiorentino, nel Sanese e nelle Valli del-

UVA BARBAROSSA

l'Arno, abbonda però nella Val di Nievole, a Carmignano, a Pomino, e nel Lucchese. Il Trinci la mette tra i migliori vitigni del Pistoiese e ne dà una descrizione piena di vita come sono tutte quelle di questo scrittore. Ora però la sua coltura non è molto estesa, nè gode in alcun luogo la considerazione che merita. Dappertutto è coltivata come uva da vino, e mischiata colle altre, sicchè le sue qualità restano perdute. I Lucchesi ne fanno uso come uva da mensa e la serbano per l'inverno, ma non generalmente.

Io l'ho cercata inutilmente nelle Spagne e in Francia. Non l'ho potuta vedere in alcuno dei Vigneti che ho percorsi nello stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico; mi è sembrata sconosciuta nella Lombardia e nello stato Veneto.

Il paese in Italia ove l'ho incontrata anche in qualche abbondanza è l'Astigiana. In quelle belle Colline la Barbarossa è coltivata fra i Nebbioli, le Barbere e le Malvagio, ma solo per uso di cibo. Le mense di Torino ne fanno lusso nell'Inverno, quando l'Erbalus comincia a mancare. I Gustaj l'apprezzano sopra qualunque altra, e si vende carissima.

La Costa Ligustica e specialmente il Nizzese coltivano molte uve con questo nome. In generale però sono Vitigni che vi somigliano ma che sono diversi e non ne hanno che il colore. Le forme, il gusto e la proprietà di conservarsi fresca nell'inverno sono pregi esclusivi alla Barbarossa Toscana.

Il Territorio di Finale è il solo ove sia stata introdotta con successo e dove la sua coltivazione si sia estesa più che nel suo paese indigeno. Colà Vigneti vastissimi sono piantati esclusivamente di Barbarossa, e il suo vino riempie le più ricche cantine. È il vino il più ricercato lungo la Riviera ove se ne fa un commercio considerevole, e dove si paga assai caro. È certo che si estenderebbe anche alla Città se i Proprietari che lo raccolgono vi dessero un poco più di cura e adottassero i metodi dello schiarimento e della solfatura, ommai riconosciuti indispensabili per rendere

UVA BARBAROSSA

il vino capace di sostenere il trasporto per mare e di conservarsi nei calori estivi.

È da sperare che i progressi della civilizzazione estenderanno per tutta l'Italia questo sistema, che è quello al quale è dovuta in gran parte la superiorità di cui godono i vini oltramontani sui nostri, e l'estensione del loro commercio.

Il Racimolo figurato nella tavola sotto il nome di *Barbarossa Verdone* rappresenta una varietà coltivata in Finale assieme all'altra e che molti apprezzano di più. Essa non si distingue che per la grossezza degli acini e per una velatura di verde che varia il suo colorito, e nel resto è ancora dubbio se vaglia la *Barbarossa* comune.

Coloro che ammettono le degenerazioni e le migliorazioni la riguarderebbero come una modificazione della varietà primitiva operata dalla coltura o da qualche altro agente esterno.

Però è evidente, che se ciò fosse possibile, la *Barbarossa* Toscana non si manterrebbe eguale dappertutto siccome la vediamo da secoli, e le sue modificazioni si graduerebbero all'infinito.

Bisogna dunque ricorrere ad una teoria più conforme all'esperienza e alla ragione, bisogna considerarla come una di quelle fisionomie che si somigliano perchè le combinazioni che le producono nella concezione hanno una grande analogia fra loro. Sarebbe una sorella, o più probabilmente una figlia dell'altra. Noi abbiamo degli esempj frequenti di questo fenomeno nel Regno Animale. I figli qualche volta somigliano al padre o all'avo, e più sovente si somigliano fra di loro, specialmente quando sono gemelli. Nel primo di questi ultimi casi formano delle fisionomie di famiglia che si distinguono a prima vista, e nel secondo presentano una somiglianza tale fra i gemelli che non si distinguono senza una lunga pratica. Il Regno Vegetale soggiace alle medesime leggi, e presenta le stesse anomalie.



Uva Bizzarria

C. Ant. Digerini dip.

Luigi Gariboldi incis.

VITE

DI BIZZARRIA

O

UVA A DUE COLORI

VITIS VINIFERA BICOLOR, *racemis mediis, acinis parvis, aliis albicantibus, aliis nigricantibus, aliis ex nigro-albescentibus, succo insulsulo. Vulgo, Uva di Bizzarria, o Uva a due colori.*

L'UVA DI BIZZARRIA è una varietà che non interessa nè l'economia rurale, nè la domestica, ma serve di ornamento nei vigneti, e forma uno degli anelli i più curiosi nella collezione delle Uve. La pianta non ha cosa che la distingua sensibilmente: i suoi tralci e le sue foglie presentano presso a poco gli stessi caratteri degli altri vitigni: il capriccio è tutto nell'uva. Nello stato normale ogni vitigno produce un'uva di un colore proprio, ristretto fra il bianco e il nero, il verde e il rosso, e nelle loro gradazioni, ma che si conserva costante non solo in tutti i grappoli e in tutti gli acini di ogni raccolto, ma in tutti quelli che si succedono nel corso della vita della pianta.

La vite di *Bizzarria* segue invece un'economia affatto diversa: i suoi grappoli non sono di un solo colore: alcuni hanno gli acini bianchi, altri gli hanno neri, e ve ne sono di quelli, i di cui acini partecipano di ambo i colori. Nè questi miscugli sono regolari e costanti: essi cambiano in ogni ceppo e ad ogni grappolo, e cambiano a ogni evoluzione annua di vegetazione senza si-

VITE DI BIZZARRIA

stema, senz'ordine e senza simetria, come cangiano nelle *Arancie di Bizzarria* le combinazioni e gli impasti delle due specie che vi sono riunite, presentando ogni anno delle forme sempre nuove e dei composti sempre variati. È questo dunque un mostro della *Vitis vinifera*, un individuo singolare, che non sorte dai caratteri essenziali della specie, ma che ha una *fisionomia* straordinaria che lo distingue da tutti i vitigni *normali*.

Una volta gli Agronomi avrebbero spiegato il fenomeno col processo dell'infusione di un seme dentro sostanze colorite o con quello dell'innesto di due mezze gemme riunite in una sola dall'arte, e poi amalgamate dalla natura. Ora la filosofia ha fatti troppi progressi perchè si possa mettere in questione simili ipotesi; e sebbene i fisiologi non si sono ancora messi definitivamente d'accordo sull'origine precisa delle *fisionomie*, e delle *mostruosità*, è certo però che nessuno sin'ora è ancor riuscito a darne una spiegazione soddisfacente, nè io credo che si possa uscire da questo laberinto senza ricorrere ai misteri della concezione.

Difatti, quando si risale col pensiero all'origine delle piante che ci circondano, si riconosce che tutte hanno un *tipo*, il quale consiste nel *modulo* che la natura ha posto nell'organizzazione del primo individuo uscito dalle mani della creazione. Ora, siccome la vita vegetale non è che *assimilazione*, così le mollecole sessuali che si svolgono nei fiori per dar origine colla loro combinazione a nuovi individui non possono uscire dalle forme primitive del *modulo* da cui derivano; e questo si conserva e si ripete di generazione in generazione per tutta la vita della specie.

Bisogna però osservare che queste mollecole elementari sono di due sorta, e che la *riproduzione* consiste nella loro combinazione. Così quantunque le loro forme sieno sempre modellate sopra un primo tipo, e che perciò debbano necessariamente ripetersi in tutti i loro risultati, pure le combinazioni che ne derivano non possono essere identiche, dovendo venir variate nei carat-

VITE DI BIZZARRIA

teri secondarj dalla diversità individuale di ogni mollecola e dalle differenti proporzioni nelle quali si incontrano. Ed ecco l'origine di tutte le differenze che distinguono gli *individui* (1). Sino a che le proporzioni degli elementi si conservano nello stato regolare della natura le differenze si restringono a semplici *lineamenti* e si risolvono in *fisionomie*. Ogni volta poi che queste proporzioni vengono alterate da qualche causa straordinaria come l'incrociamiento dei sessi di due fiori diversi, o il miscuglio di differenti maschj nella concezione, allora le *fisionomie* si risentono del disordine della composizione, e, distaccandosi più o meno dai lineamenti ordinarj del *tipo*, finiscono anche qualche volta per diventare mostruose.

La *Vite* costituisce una specie, e perciò ha un *tipo*. Ei consiste nell'organismo della prima pianta che ha data l'origine a

(1) Per evitare gli equivoci bisogna richiamare alla memoria l'idea che io attacco alla parola *individuo*.

« Nell'uso comune si chiama *individuo* qualunque vegetale le di cui parti sono continue, e che ha una vita e un'esistenza separata da un'altra. (Individuo vegetale. Decand. Physiolog. pag. 958). Così si riguardano come *individui* egualmente, e il *vitigno* nato di seme (Individuo embrione. Dec.) e le sue frazioni viventi isolate perchè staccate dalla pianta madre in istato di gemme e propaginate. (Individuo propagine. Dec.) In questo sistema tutti i ceppi di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. sono ciascuno *individui*, e il complesso di questi, cioè a dire l'insieme delle piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo*, ec. che si coltivano, formano come una famiglia che gli Agronomi distinguono col nome vago di *varietà*. Io invece chiamo *individuo* esclusivamente la pianta venuta di seme, ossia l'*individuo embrione*, perchè è la sola che abbia caratteri proprj originati dalla concezione e che formano la sua *fisionomia*; e chiamo col nome di *frazioni di individuo* tutte le piante che ne provengono per gemme, perchè hanno tutte dei caratteri comuni e una *fisionomia* unica. Così tutti i *Nebbioli* che cuoprono i nostri vigneti non formano che un *individuo* perchè provengono tutti da una concezione sola e hanno tutti gli stessi caratteri. Invece le piante che nascessero dai semi di questi *Nebbioli* sarebbero tutte altrettanti *individui*, perchè, provenendo da concezioni diverse, avreb-

VITE DI BIZZARRIA

tutte quelle che esistono: *individuo* anch'essa in natura, ha avuto un principio, una vita, e ha finito per morire; ma i suoi caratteri essenziali si sono conservati nei suoi figli, e sono passati di generazione in generazione sino agli *individui* che vivono fra noi e nelle loro *frazioni*. Tutti nell'essenziale delle loro forme sono simili al *tipo*, ma tutti hanno una *fisionomia* propria che gli distingue e che risulta dai principj della concezione e dalle differenze della loro individualità. Così tutti i vitigni che esistono si mostrano senza equivoco e senza esitazione per piante di *vite*; ma, in mezzo ai caratteri comuni che gli riuniscono, hanno ciascuno dei lineamenti proprj che gli separano.

hero ciascuna una fisionomia propria e delle qualità distinte. Da questo sistema ne vengono i seguenti teoremi, cioè:

1. Le specie sono il complesso o l'aggregato di tutti gli individui che provengono da un tipo primitivo e che perciò sono riuniti da caratteri comuni.

2. Ogni *individuo* ha una fisionomia propria originata nella concezione, e che non può subire alcun cambiamento.

3. Le gemme che si staccano dall'*individuo*, e si portano a vivere isolate sopra radici proprie o sopra una pianta congenere conservano la stessa fisionomia che distingue l'*individuo* da cui provengono, e che è inalterabile come in quello.

4. Il nome di *varietà* che si è dato a questi complessi di individui frazionarii si riduce in sostanza al senso di *fisionomia*.

5. Le piante di *Nebbiolo*, di *Canaiola*, di *Moscadella*, di *Pignolo* ec. che si coltivano non sono che frazioni degli *individui embrioni* dai quali provengono e dei quali conservano e conserveranno sempre i lineamenti senza alterazione.

6. Finalmente le così dette *specie giardiniere*, *sotto-specie*, *alberi franchi*, ec. altro non sono che individui di fisionomie distinte dovute tutte agli accidenti della concezione, più o meno feconde, o più o meno affette da sterilità secondo che la loro origine è stata più o meno normale, ma sempre inalterabili e indipendenti da qualunque artificio anticipato di coltura, di innesti-sopra-innesti, di seminagioni calcolate, o di simili illusioni. (Vedi POMONA. Nota all'art. *Pistacchio spontaneo*).

VITE DI BIZZARRIA

Il colore dei frutti sarebbe anch'esso uno di questi lineamenti fisionomici? A prima vista tutto porterebbe a farcelo credere, mentre è certo che questi colori variano come le *fisionomie* in ogni *individuo*, e variano in un modo indefinito percorrendo tutte le gradazioni che passano fra il bianco e il nero e fra il verde e il rosso, e sempre senza uscire da certi estremi perchè sono quelli del *modulo* originario che ha principiata la specie; ed è certo ugualmente che, qualunque sia il colore portato dalla nascita da un vitigno, ei più non cangia nel periodo della sua vita, ma si conserva intatto e costante come le *fisionomie* non solo nel *ceppo primario* prodotto dal seme, ma in tutti i *ceppi frazionarij* che ne provengono per *divisione* e che vivono isolati sopra radici proprie.

Dall'altra parte sembra strano che in una concezione *normale* il figlio possa differire interamente dal padre in un carattere così distinto. Il tipo che ha cominciata la specie non poteva avere che un colore. Da dove hanno avuta origine gli altri? I colori non sono modificazioni accidentali di dimensione o di forma come i lineamenti: sono caratteri *idiosyncratici* che suppongono delle combinazioni nuove nell'essere che gli sviluppa e una variazione nell'organismo. Noi esamineremo in seguito questa questione: per ora ci limiteremo a vedere se la *Bizzarria* può essere considerata sotto lo stesso punto di vista dei vitigni comuni, o, nel caso contrario, quali possono essere le cause dei suoi capricci.

Il fenomeno generale nella specie consiste nel cangiamento che si è operato e si opera continuamente nelle generazioni sul colore dei frutti nei figli relativamente a quello dei frutti nel tipo. Ma nella *Bizzarria* il fenomeno è più complicato ed è accompagnato da molti di quei capricci che si presentano solo nelle piante *ibride*.

Nel comune dei vitigni i colori che spiegano o sono soli e distinti, o sono molti e fusi gli uni negli altri; e, quali si spiegano nel primo ceppo che nasce dal seme e nel primo anno della

VITE DI BIZZARRIA

fruttificazione, tali si conservano in tutte le sue *frazioni* in tutte le evoluzioni annue di vegetazione che accompagnano la sua vita.

Nella *Bizzarria* la cosa è molto diversa. In primo luogo i due colori che vi si spiegano, il bianco e il nero, sono sempre distinti, nè si confondono mai anche quando si trovano uniti in un acino stesso, mentre, in questo caso ci è fra loro una linea di demarcazione che gli divide. In secondo luogo la loro distribuzione nei grappoli e negli acini non solo non è costante ed uguale fra i *ceppi frazionari* che provengono dalle gemme del ceppo primitivo, ma non lo è neppure in ciascuno dei ceppi medesimi da un'annata all'altra e da una ad un'altra gemma, sicchè si vedono ogni anno e in ogni piede dei grappoli bianchi avvicendati irregolarmente coi neri, se ne vedono di quelli parte bianchi e parte neri à proporzioni sempre varianti, e finalmente degli acini che offrono le stesse combinazioni sempre diverse e in proporzioni egualmente irregolari. Tutto questo esce dal sistema delle *variazioni fisionomiche* ed entra in quello dell'*ibridismo*. L'analogia che passa fra la nostra *Bizzarria* e la *Bizzarria degli Agrumi* tende a confermare in questa ipotesi, e la facilità con cui ne restano spiegate le anomalie ne forma quasi una dimostrazione.

La sola obbiezione che si presenta a combatterla è la seguente. L'*ibridismo* suppone l'esistenza di due specie congeneri. Ora la vite non forma che una specie unica variata nelle *fisionomie* degli individui che la compongono, ma legata nei suoi caratteri essenziali ad un *modulo* solo dal quale non si può dipartire. In questo caso come stabilire l'ipotesi dell'*ibridismo*? Il problema sembra a prima vista imbarazzante; ma, se si esaminano bene le circostanze che accompagnano il fenomeno della riproduzione vegetale, si riconoscerà che non è senza soluzione.

Le piante *diclinie* sono nel caso degli animali. Le femmine non si trovano collocate nello stesso fiore ove sortono i maschi: esse esistono isolate in fiori proprj, e perciò sono tutte capaci di

VITE DI BIZZARRIA

ricevere indistintamente la fecondazione di qualunque dei tanti maschj che si aprono separati nella pianta medesima se si tratta delle *monoecie*, o in una pianta diversa se appartengono alle *dioecie*. Quindi le alterazioni della concezione non hanno luogo che per una sproporzione di *quantità*.

Nelle *monoclinie* la cosa è diversa: ogni fiore è un sistema nel quale la Natura ha posta una femmina con i maschj necessari per fecondarla. Nei principj di regolarità seguiti dalla Natura una disposizione come questa suppone che quei maschj che circondano la femmina siano i soli destinati per essa, e quelli che hanno ricevuto dalla Natura delle *dimensioni* proprie per fecondarla. Ora, in questo caso ogni fiore forma un sistema separato che non può mischiarsi con un altro senza uscire dall'ordine normale. Certamente questi sistemi presenteranno più analogia fra di loro che non ne presentano le specie congeneri, perchè in quelle le mollecole sessuali devono differire in qualche modo nelle *forme*, mentre in questi, esse probabilmente non differiscono che nelle *dimensioni*. Ma se queste differenze sono minori non lasciano però di esistere, e di portare una sproporzione nella mescolanza dei pollini.

È chiaro in primo luogo che questa mescolanza non avrà luogo che di rado e in forza di circostanze straordinarie. Quando poi succede, è chiaro che uno o più maschj destinati, per le *dimensioni* delle mollecole sessuali che contengono, ad una data femmina non potranno combinarsi con un'altra o si combineranno in una maniera imperfetta e per effetto di una certa violenza. Ora due principj che non sono stati creati l'uno per l'altro, e che si uniscono per eccezione non possono confondersi insieme e formare un tutto ben identico.

Nelle combinazioni di specie questa etereogeneità produce dei *muli*; nelle combinazioni dei fiori questa etereogeneità produce dei mostri che non sono sempre *muli*, ma che presentano sovente molti fenomeni del *mulismo*. Egli è da queste ultime che proven-

VITE DI BIZZARRIA

gono le *razze*, quell'ordine di esseri equivoco che ha ingannato e inganna ancora i botanici e che porta la confusione nelle classificazioni. Chiunque segue senza prevenzione le vicende delle generazioni nelle piante si convince che si operano nelle specie delle *modificazioni fisonomiche* straordinarie le quali acquistano sino a un certo punto della permanenza (2). Siccome le differenze che spiegano sono nell'organismo, così esse diventano facilmente *carat-*

(2) Per ben trattare la questione della *permanenza* nei vegetali bisogna distinguere la *permanenza per estensione* dalla *permanenza per seme*. (Decand. *Theorie de la Botanique*, pag. 203). La prima è un fatto che non si può contrastare. L'individuo, una volta nato, è quello che è, nè può essere cangiato senza rifonderlo, ciò che importerebbe lo stesso che distruggerlo per formarne un nuovo. Le gemme che si staccano da lui per passare a vivere isolate sopra radici proprie, non lasciano di far parte di un solo tutto, e perciò ne devono conservare necessariamente i caratteri. Quindi la loro stabilità non costituisce una *permanenza di razza*, ma una *stabilità di individuo*. La *permanenza per seme* è la sola sulla quale possa cadere questione. Nel rigore della parola essa non ha luogo neppure nelle specie, perchè ogni concezione forma un essere nuovo: ma, nel senso in cui è intesa dai Naturalisti essa può esistere, e merita di essere posta in esame. In questo senso la *permanenza per seme* consiste nella ripetizione nei figli e nelle loro generazioni di certe modificazioni particolari che si sono sviluppate nel padre, e che lo distinguono dai suoi congeneri. E qui bisogna fare una distinzione. Se queste modificazioni non sono che *fisonomiche*, esse variano sempre perchè non vi è mai un figlio che sia identico col padre o coll'avo, ec. Se poi sono *caratteristiche*, e che si distaccano perciò dalle forme normali del tipo, allora esse possono godere di una *permanenza*, ma questa dura soltanto sino a che durano le cause che le hanno prodotte, e che non è alterata da nuove combinazioni. Nel primo caso queste differenze svaniscono a poco a poco colla ripetizione delle seminagioni, e gli individui che ne provengono ritornano al tipo. Nel secondo caso, esse si complicano e danno dei *muli*; e così le generazioni si arrestano e la questione della *permanenza* per esse è sciolta. Si vedano le prove di questo sistema nei molti articoli della *Pomona* relativi alla riproduzione vegetale, e più specialmente nella mia *Memoria sulla Canapa*, premiata dalla Regia Società Agraria di Torino, e pubblicata nel suo Calendario Georgico del 1833.

VITE DI BIZZARRIA

teristiche, e si conservano nella discendenza in forza delle stesse leggi che le rendono difficili in origine, cioè a dire in virtù della legge di assimilazione che è quella che regge la vita dei vegetali. Quando queste si incrociano, la complicazione si aumenta, e si fa luogo ad una specie di *ibridismo*, perchè le mollecole sessuali, conservando nella nuova combinazione i loro caratteri acquisiti non si possono fondere nella concezione al segno da neutralizzarli intieramente e formarne dei nuovi: ed ecco il fenomeno della *Bizzarrìa* nella *Vite*.

L'incrociamiento dei fiori, ossia la combinazione dei maschi di un fiore colla femmina di un altro nei *tipi*, cioè a dire negli *individui normali*, ha prodotto le differenze di colori e ha formate le *razze*. L'incrociamiento di due di queste *razze* ha formato il *mostro*, ossia l'individuo *pseudo-ibrido*, che partecipa di ambedue, senza che i loro lineamenti, resi permanenti dalle modificazioni operate nell'organismo possano fondersi insieme e risolversi in un terzo. Sarebbe interessante per la scienza il seguire questo *mostro* nelle sue generazioni se ne è capace, ed io lo farei come l'ho fatto per alcuni altri se la mia età mi lasciasse la speranza di poterne vedere i risultati, o se le mie circostanze di famiglia mi dessero la lusinga che i miei lavori potessero essere apprezzati e continuati.... Ma nella crudele sicurezza di non poter ottenere uno scopo nè in un modo nè nell'altro, io lascio a coloro che provano la passione per lo studio della Natura che ha fatto le delizie della mia vita e che ne addolcisce ancora i dispiaceri ad intraprendere queste ricerche.

Il Disegno che accompagna quest'articolo è opera di un distinto dilettante di Pietrasanta, il quale ha voluto onorarmi della sua collaborazione, il Sig. Digerini; e il grappolo ch'egli ha copiato è stato fornito da un mio amico, che coltiva con molto successo la Scienza Agraria nella città di Massa, il Sig. Antonio Giorgeri.

VITE DI BIZZARRIA

Io non so se si coltivi altrove questo singolare vitigno: io possiedo dei ceppi di un' uva, che mi ha mandata il Sig. Bourdin di Torino sotto il nome di *Uva a tre colori*, e sono ansioso di vederli fruttare per istudiarla: ma le mie piante sono ancora troppo giovani; e il Sig. Bourdin che me le ha fornite, non ha potuto farmi vedere i ceppi dai quali provengono perchè non li possiede, nè sa indicare ove si trovino. È un danno, che un Pepinierista così instruito e così intraprendente, che ha saputo dare tanta estensione al magnifico suo stabilimento, e che ha concorso con esso a diffondere in Italia il gusto e la coltura delle piante di ogni genere, non abbia pensato a formare una collezione di campioni viventi, ossia di piante madri, l'esame delle quali in istato di fruttificazione possa dirigere gli acquistatori nella scelta, e che possano rispondere delle qualità delle pianticelle che mette in commercio. È questo, a dir vero, il difetto di tutte le pepiniere di oltramonti, nelle quali, in punto a piante fruttifere, io ho sempre trovati dei ricchi cataloghi senz'avervi mai potuto vedere una pianta in frutto, e mi hanno così ingannato più volte con dei nomi pomposi sotto i quali ho trovato sovente dei frutti mediocri.

Toccherebbe al Sig. Bourdin a dare quest'ultimo grado di perfezione ad uno stabilimento che gli fa tanto onore, e nel quale l'Italia non ha altro a desiderare che una collezione di piante fruttifere del proprio suolo garantita dai suoi campioni in istato di produzione.



Uva Claretta di Vienna

Donat Milot. Uva sparsa in finale.

Giuseppe Poma incisa in Vienna 1810

U V A
CLARETTA DI NIZZA
O
PIGNOLA BIANCA

VITIS VINIFERA NICIENSIS, *valde ferax, facile maturescens racemis parvis oblongis, acinis ovoidalibus paululum congestis e-viridi-albescentibus diaphanis, pulpa duracina succosa, vino albescente, generoso, austero, duraturo.* Vulgo, Uva Pignola bianca o Claretta di Nizza.

La CLARETTA è una delle uve che entrano nella composizione del vino di Nizza, conosciuto sotto il nome di *Belletto*, e concorre a dargli la fragranza, ed il *secco* che lo distingue. Il fusto non viene molto grosso, ma ha una cacciata vigorosa, e, se è appoggiato a dei sostegni e in terreno grasso, si spiega in tralci forti e rigogliosi. Il grappolo è picciolo, lungo, sottile, composto di racimoli alterni, e portato da un peduncolo corto e tenace. Gli acini, nè fitti, nè spargoli, sono ovoidali, regolari, ineguali, e chiudono, sotto una buccia liscia bianco-verdognola e diafana, una polpa duracina dolce e fragrante, e uno o due semi che compariscono a traverso della buccia nella prima maturità, ma che più non si distinguono quando l'azione del Sole ne addensa il colore e lo rende ambrato. Le foglie sono grandi, quinquelobate a lobi larghi, divisi da un'incavatura poco profonda, col lembo dentellato, e a dentellatura irregolare, colorite nella pagina superiore di un verde liscio e lucente, e nell'inferiore coperto di una lanu-

Uva claretta di Nizza

UVA CIARETTA DI NIZZA

gine bianca, che risalta alla vista. Il mosto che ne sorte è dolce e sciolto, e il vino è bianco, asciutto e spiritoso. Tale è la vite che i Nizzardi distinguono col nome di *Claretta*, e che coltivano come una delle migliori nelle loro belle colline assieme alla *Fuella*, al *Brachetto*, e a molte altre. Io non ardirei determinare se questo vitigno sia conosciuto nel resto dell'Italia, nè con quale denominazione.

Il Baccio parla sovente dei *Vini claretti*, ma pare che con questo nome egli intenda esprimere i vini bianchi, che si distinguono per la loro limpidezza, piuttosto che una varietà di uva.

Il Trinci invece annovera la *Claretta* fra le Uve Toscane dei suoi tempi, e la descrive in modo da non lasciar dubbio sulla sua identità colla *Claretta di Nizza*. È probabile che continui anche al presente ad essere coltivata nel Lucchese, ove scriveva il Trinci, ed è da credere che dal Lucchese sia passata nel resto della Toscana, ma bisogna che vi riceva qualche nome diverso. Spetta agli Eneologi di quella bella regione a farne la ricerca e a fissarne la sinonimia. Per me non ho saputo riconoscerla che nel Genovesato, ove gode di molta riputazione, sebbene sotto altri nomi. I Savonesi la distinguono con quello di *Caviorna*, ed è una delle uve che entrano nella composizione dei vini famosi di Albisola e di quelli di Legino che hanno ispirato così felicemente il nostro Chiabrera.

In Finale, ove è stata introdotta da tempo antichissimo, vi riceve il nome di *Uva Pignola bianca*, e lo conserva in molti altri luoghi del litorale: è un nome adottato quasi da per tutto per designare le uve a forma oblunga, e viene probabilmente dalla loro somiglianza coi pinocchj.

Il vino della *Claretta*, fatto separatamente con metodi ordinarij, è bianco, sciolto e secco, ma leggero e di poco corpo: unita al mosto delle uve nere concorre a darvi l'asciutto, e ne corregge l'asprezza e la densità.

UVA CLARETTA DI NIZZA

I Nizzardì la tengono a filari, ma bassa; e non vi lasciano nella potatura che un solo tralcio di due a tre occhj: essi piegano poi a dritta e a sinistra i getti che mette, e ne intrecciano le cime coi tralci corrispondenti dei due ceppi vicini, facendo così tante arcate, il di cui centro, sostenuto da un paletto, è occupato dal fogliame, e i di cui piedi, formati dai fusti, contengono i grappoli. Con questo metodo l'uva è sempre scoperta, e pendendo sul ceppo vicino alla terra e fuor dell'ingombro dei pampani, ne riceve il riverbero e matura più facilmente.

I metodi del Genovesato sono meno favorevoli alla sua maturazione, ma la compensano colla quantità. Le viti potate a più tralci, e con quattro a sei occhj ciascuno, si slanciano sopra alti bronconi, e si cuoprono di grappoli, il di cui mosto è meno ricco di principj zuccherini: i dilettanti però che la risparmiano, ne ottengono dei vini eccellenti; e quando è posta in luoghi aprichi, vi si perfeziona quanto a Nizza, e matura prima delle piogge del San Michele contemporaneamente al *Rossese*, e poco dopo del *Vermentino*. Il grappolo che ha servito di campione per la Tavola che accompagna questa descrizione è stato preso in Finale, sopra viti venute da Nizza, ed è lavoro dell'illustre amica che ha dipinto il Dolcetto. Io non dubito che anche questo corrisponderà ai desiderj degli artisti, e al bisogno degli Eneologi.

80



Uva. Trebbiana fiorentina

Isabella Bazzolai delin. in Firenze 1839.

Giuseppe Rosa incis. in Firenze 1831.

TREBBIANO

FIorentino

VITIS *vinifera Trebulana Florentina racemis mediis, oblongis, acinis rotundis, parvis, spissis, ex albolutescentibus, seminibus saepe carentibus, succo dulcissimo, vino lutescente, amabili, duraturo. Vulgo, Trebbiano Fiorentino.*

Il TREBBIANO FIORENTINO è il migliore di tutti i *Trebbiani*. Il suo grappolo è oblungo, serrato, composto di acini minuti, tondi, di buccia dura, bianca nella prima maturità, poi ambrata, indi razzata di rosso con una puntetta bruna in cima, e contenente una polpa dolce con un solo granello, e talvolta nessuno.

Il suo vino naturale è bianco al principio, poi giallognolo, odoroso, sottile, spiritoso e durevole. Se si fa con dei processi complicati diventa un vino liquore più o meno concentrato, più o meno dolce, secondo che si preparano le uve e che si tratta il mosto, e allora ei dura dei secoli.

Tutti accordano al *Trebbiano* il pregio della fecondità, e tutti gli accordano una grande facilità di maturare, e perciò una precocità preziosa che influisce moltissimo sul perfezionamento delle uve, e per conseguenza su quello dei vini. Nei miei poderi in Finale è maturo sulla metà di Settembre. Il Trinci, che scriveva nel Lucchese, dice che comincia a maturare la seconda settimana del mese di Agosto: in nessun paese vinifero la sua maturità è pro-

Trebbiano Fiorentino

TREBBIANO FIORENTINO

tratta al di là della fine di Settembre: da per tutto perciò precede le piogge e assicura una buona vendemmia.

L'Italia è piena di *Trebbiani*, e da per tutto sono vantati come vitigni preziosi coi quali si fanno dei vini stimati, ma che hanno in ogni luogo delle qualità diverse. Quale è mai la ragione di queste differenze? Sono esse dovute all'influenza delle località e dei metodi di vinificazione, o provengono dalla diversità dei vitigni? È questo il problema che importa di sciogliere.

Il Baccio, e con esso la massima parte degli Agronomi e dei Coltivatori, credono che il *Trebbiano* della Toscana sia il padre di tutti i *Trebbiani* d'Italia; e siccome si trovano imbarazzati a conciliare quest'opinione colle differenze reali che gli diversificano non solo col vitigno Fiorentino, ma anche fra di loro, così ricorrono all'influenza del clima e del terreno, e da essa ripetono tutte le variazioni che incontrano (1). Io credo che la loro opinione non regga in principio, perchè è riconosciuto che le differenze di località e di clima possono bensì favorire o contrariare la maturazione e il perfezionamento dell'uva, ma non ne cangiano mai i caratteri: essa non regge in fatto, perchè s'incontra il *Trebbiano* Toscano in molti paesi ove si coltivano dei *Trebbiani* indigeni; ed in alcuni altri posti in clima assai diverso dal suo clima nativo, e da per tutto ei conserva le sue qualità originarie. Io ne ho fatta l'esperienza anche nei miei vigneti, e molti amici miei l'hanno fatta nei loro. In qualunque luogo è stato portato il vitigno Toscano si è sempre mantenuto identico, nè ha subito altro cangiamento che un'anticipazione, o un ritardo a maturare, e perciò un maggiore, o minore perfezionamento nelle uve e nei vini che ne provenivano; ma le sue forme si sono mantenute le stesse, e i vini fatti coi metodi naturali senza l'appassimento di uve e senz'altro processo complicato hanno conservato presso a poco gli stessi caratteri.

Esistono dunque dei vitigni diversi conosciuti tutti sotto il nome di *Trebbiani*. Io ho trovato il *Trebbiano* nella Brianza, nei colli

TREBBIANO FIORENTINO

Pavesi, e nel Piacentino: i Modenesi contano la *Trebbiana* fra le più preziose delle loro uve; non si trovano che *Trebbiani* nella Romagna, e, secondo il Baccio, si coltivano i *Trebbiani* nel Piceno, nell'Umbria, nella Transalpina, a Roma, e nel Regno di Napoli. (BAC. p. 267. 277. 280. 303. 306. 312. 313. 370.). Tutti producono un'uva bianca ad acini piuttosto minuti, di polpa dolce, che matura facilmente, e che dà un vino pregiato: tutti perciò si somigliano, ma non tutti sono identici: ognuno forma individuo, ognuno viene da un seme distinto, ognuno si distingue per un'organizzazione propria che determina la forma dell'uva e ne caratterizza il vino.

Sarebbe difficile il fissare il numero delle sue varietà: esse si dividono in grandi gruppi, e da quanto ho potuto giudicare dalla vista nei miei viaggi, credo che si riducano a poche. La Toscana ne conta tre, il *Trebbiano Fiorentino*, il *Perugino*, e il *Trebbiano di Spagna*, o *Uva Greca* (2). Un'altra è sparsa nel Milanese, nei colli dell'Appennino Pavese e nel Piacentino. Una quinta è quella che forma il fondo delle vigne della Romagna, e mi è parsa la stessa di quella del Modenese. Io lascio agli Enologi locali a descriverne i caratteri e fissarne le differenze: sarebbe un lavoro interessante, e mi accingerei ad intraprenderlo se fossi più giovane; ma all'età in cui sono debbo limitarmi al capo-razza che coltivo, cioè al *Fiorentino*.

Una seconda questione è quella dell'identità del *Trebbiano* con molte altre uve aventi un nome diverso, ed è una questione che presenta ancora più difficoltà della prima.

L'*Albarola* delle Cinque Terre nella Liguria orientale, ne ha tutta la fisionomia. Gli Agronomi di quei paesi pretendono che sia la madre del *Trebbiano* dei Fiorentini, e ripetono il nome Toscano dalla terra di *Trebbiano* che appartiene all'agro Lunese, paese celebre in ogni tempo per i suoi vini, e da cui i Toscani hanno tirati molti vitigni (3). I Genovesi lo vedono nella loro *Bianchet*

TREBBIANO FIORENTINO

ta, ed è certo che anche questa vi somiglia assai. Chi sa con quanti altri nomi sarà esso coltivato in altri paesi?

Quello di *Trebbiano* però è il solo che le dia una vera celebrità. Ei si trova in tutti gli scrittori di Enologia, e vi sono pochi paesi in Italia ove non sia conosciuto.

Il Baccio pensa che il nostro *Trebbiano* sia lo stesso che il *Trebulanus* di Plinio (lib. 14, cap. 4), e che perciò la sua coltura rimonti ai tempi di Roma antica (Bac. pag. 267 e 306). Io non credo che si possa molto contare sulle etimologie che posano sopra un'analogia di suono nei nomi, ma sono d'accordo con lui sull'antichità di questa coltura, specialmente nella parte d'Italia che pende sull'Adriatico. In quei paesi la popolazione non è mai stata estinta affatto, e i terreni hanno sempre ricevuta una coltura anche nei secoli di barbarie nei quali è rimasta quasi annientata in tanti altri luoghi. Difatto, le Vigne della Lombardia e della Romagna si presentano precisamente quali le ha descritte Virgilio, formate da alberi, ed è da credere che le viti che cuoprono dei loro ricchi festoni quelle belle campagne sieno le figlie di quelle che vi lussureggiavano ai tempi di Augusto.

Ciò che è senza contrasto si è che l'uva *Trebbiana* si trova vantata dai nostri scrittori i più antichi. Crescenzio, il padre dei nostri Geoponici, la descrive colla maggior precisione: ecco le sue parole: « Et è una altra maniera d'uve la quale Trebbiana è detta, « et è bianca col granello ritondo piccolo et molti acini havente: « nella gioventù è sterile et procedendo in tempo diventa feconda « facente nobile vino et bene serbatojo: et questa maniera per tutta « la Marca spetialmente si commenda ». *Pietro Crescentio, Opera di Agricoltura . . . In Venetia, per gli heredi di Joanne Padovano MDLIII lib. 4, cap. 4, pag. 87.* Il Tassoni sceglie il vino di Trebbiano per la cena degli Dei che scesero a Modena, e lo chiama *dolce e rodente* (4). Tutti gli Enologi Toscani lo annoverano fra i migliori dei loro vitigni (5), e il Baccio lo celebra come il più esteso

TREBBIANO FIORENTINO

in Italia e uno dei più pregiati. La Descrizione ch'ei fa del *Trebbiano* di Chianti, merita di essere riportata: « Aureo et fragranti
 « fulgore, ut non sitientem nivitet (sic) etiam ad potum, suavi
 « non fastuosa dulcedine, suctu (sic) quodam abblandiens gustui,
 « capiti et stomacho blandissimum et hilare: nisi in hoc moderan-
 « dum, quod pro nimio, ad quem se exhibet potu, opplet longo usu
 « urinæ vias, obesis præsertim corporibus: alioqui parce epotum gra-
 « cilibus utile, et impinguans macros. In morbis vero quibusdam
 « curandis olygophorum est ». BAC. p. 306.

Sarebbe espormi a delle ripetizioni se volessi descrivere i diversi modi coi quali è coltivato il *Trebbiano*, e le diverse qualità di vino che se n'estraggono. Ogni paese ha il suo metodo di coltura e di vinificazione; nè è così facile il farne paragone. Mi rimetto perciò su questo particolare agli Enologi dei paesi ove è più coltivato.

N O T E

(1) Il Soderini dice: « Tutti i vitigni di qualsisia sorte d'uve s'alterano secondo la qualità del paese, del sito e del terreno, » pag. 120. Il Baccio sostiene la medesima massima. Ecco come si esprime alla pag. 267 parlando dei *Trebbiani* di S. Quirico nel Piceno: « Suavium quorundam vinorum affines alia qua ejusmodi invenio nomina ac forsàn genera. *Trebulanum* apud Plinium lib. 14, cap. 17 a *Trevio* oppido quod descripsimus in Calabria: *Trebianus* secus Arnum Florentiæ et illi emula: ... ex propaginatis in alias terras *Trebiani* vitibus, alia genera: quæ tamen a soli proprietate variant qualitates et etiam genus ». De Naturali Vinorum Historia, De Vinis Italiæ Andreæ Baccii. Romæ 1596.

(2) Il Soderini annovera fra i *Trebbiani* un'uva che chiama *Trebbiano nero*, e che è troppo diversa per riceverla sotto questo nome: vi ho ammesso invece l'*Uva Greca* che il Trinci chiama *Trebbiano di Spagna*, e che somiglia molto al nostro *Trebbiano*.

(3) Si veda il Sacchetti, Novella 177, nella quale racconta « che un certo ricco Cavaliere di Firenze per vaghezza di porre nel suo vigneto alcuno nobile vino straniero pensò trovare modo di far venire maglioli di Porto-Venere della *Vernaccia* di Corniglia » (terra della Liguria occidentale) e gli introdusse in Toscana.

(4) Ecco l'Ottava del Tassoni, *Secchia Rapita*, Canto II, Ottava 63.

« Posciachè passeggiata a parte a parte
« Ebber gli Dei quella città fetente,
« E ben considerato il sito e l'arte
« Del guerreggiar, e il cor di quella gente,
« A un' osteria si trassero in disparte,
« Ch'avea un *Trebbian* di Dio dolce e rodente,
« E con capponi e starnè e quel buon vino,
« Cenaron tutti tre da Paladino.

(5) Il Soderini, nel descrivere le Uve che riuniscono alla proprietà di far del buon vino quella di essere proprie a mangiarsi, vi comprende i *Trebbiani*. Ecco le sue parole: « E il *Trebbiano* di ogni sorta massimamente il Perugino che ha proprietà di bastare (conservarsi), sebbene è acquoso assai ». E più sotto: « I *Trebbiani* sono fertilissimi o a terra o in pergola, nè fallano mai, e se ne trovano delle nere ». *Trat. della Colt. delle Viti*, pag. 17 e 120. Il Baccio poi, parlando del *Trebbiano* della Val d'Arno, dice che è ricercato in tutta l'Italia, e figura anche in Francia alla tavola del Re. « *Trebulana* producunt vina, famæ inclinatæ non modo in Italia ad quas convehuntur partes, Romam, Neapolim, Genuam, Bononiam, verum etiam Lugdunum, et in Gallia Regum etiam magnificant mensas ». Bacc. pag. 306.

84



Uva Rossa

Donna Del Pino dipinto in Fianle 1625

Giuseppe Pera incisa in Firenze 1832.

UVA

R O S S E S E

VITIS VINIFERA MONTIS-ROSEI, *racemo parvo, oblongo irregulari, racemulis exiguis, acinis pumilis, rotundis rarioribus, inequalibus, cortice partim albescente partim roseo, pulpa gratissima, succo albo spiritoso duraturo. Vulgo, Uva Rossese.*

Il ROSSESE è la vite classica della Liguria orientale: è un vitigno vigoroso che produce bene in qualunque modo si tenga. Ha i tralci di color di marrone, divisi in nodi spessi e rilevati, le foglie piccole, leggermente laciniate in tutto il loro giro, bianchiccie al di sotto ma senza lanugine, e tinte al di sopra di un verde così chiaro che le fa distinguere a colpo d'occhio da quelle di tutte le altre varietà.

I grappoli sono piccioli, lunghi, spargoli, a racemoli eguali e regolari. Gli acini sono minuti, tondi, di grossezza ineguale, spesso falliti, e la loro buccia, che è bianca, si tinge nella maturità di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno.

Il vino è bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno. Quando se ne limita la fermentazione prende un pizzico che piace a molti, e quando è concentrato acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera.

È impossibile il rimontare al di là di tre a quattro secoli per mettere insieme la storia dei nostri vitigni. Si deve credere che

UVA ROSSESE

quelli, che si coltivano al presente nella *Lunigiana* e nella porzione di Liguria che vi confina, vi esistessero già ai tempi di Plinio; e si può supporre che il *Rossese* entrasse fra le uve che producevano in quei tempi i vini celebrati di *Luni* e della *Liguria*.

Ciò che è certo si è che nei primi secoli del risorgimento dell'agricoltura in Italia, la Liguria Orientale si era resa di nuovo celebre per i suoi vini e specialmente per quelli delle *Cinque Terre*.

Ne abbiamo un attestato in un passo delle novelle del Sacchetti già da me citato dal quale risulta che in quei tempi, cioè verso il 1350, i Toscani per avere dei vini fini, facevano venire le viti dalle *Cinque Terre* in Liguria, e specialmente da *Corniglia*.

La celebrità del vino delle *Cinque Terre* continuava ancora nel XV. secolo, quando già il commercio dei vini, che le Colonie di America chiedevano alla Spagna e alla Francia, avendo portato quei popoli a perfezionare i loro, gli aveva messi in voga in maniera da escludere al confronto tutti gli antichi vini d'Italia.

Il Baccio, che ha scritta la sua storia dei Vini Italiani nel 1590, ne parla come di vini ricercatissimi, e distingue fra tutti il Vino di *Rossese*, dicendo che era portato in Francia, e nel Belgio pel Rodano, e sino nell'Inghilterra, e che in Roma specialmente era pregiato assai per la sua limpidezza, pel suo gusto, e per la sua salubrità di modo che il Papa Paolo Terzo, lo preferiva ai vini oltramontani, e ne faceva la sua bevanda favorita (1).

Nè la coltura del *Rossese* si limitava alle sole *Cinque Terre*. Era estesa da tempi remotissimi a tutta la Liguria, e specialmente alle belle colline di Savona, conosciute anche al presente per i loro vini bianchi, che riuniscono al secco dei vini francesi la fragranza dei vini di Spagna e una leggierezza che gli rende propri a pasteggiare.

L'Avv. Giuseppe Nervi, distinto cultore delle Lettere in Savona e degno genero dell'illustre antiquario Belloro, mi ha fatto vedere diversi articoli nei libri di amministrazione di quella città

UVA ROSSESE

del XV. secolo dai quali si conosce che il vino di *Rossese*, che si faceva in quel territorio, era in allora in gran pregio anche fuori della Liguria.

In essi si legge che in data del 1416 la città fece regalo di una *mezzarola di Vino di Rossese* a Spinetta Fregoso, Signore di Savona, e ne è notato l'importo in L. 2. 10. di Gen. Un secondo regalo di questo vino si trova registrato sotto l'anno 1436 nella quantità di due *mezzarole*, che costarono L. 11. e che furono mandate a Gio. Batt. Fregoso, Capitano delle Galee Genovesi. Un terzo fu fatto nel 1437 a Giano Fregoso, personaggio appartenente alla fazione che governava in quei tempi la Repubblica di Genova, e un quarto, di quattro *mezzarole* fu mandato nel 1468 ai M. Sforza e Pasterola inviati del Duca di Milano.

Tutti questi regali, fatti da una città in allora potente a personaggi di tanto riguardo, provano che il vino di *Rossese* era tenuto in gran pregio anche dai forestieri, e che era considerato come un vino di lusso.

Nè le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino squisito; e potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dassero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli oltramontani.

Le belle colline di *Albisola*, e quelle di *Legino*, così care al Chiabrera, sono sempre le stesse, e l'uva *Rossese* dei nostri giorni contiene come quella del XV. secolo, i principj di un liquore delizioso.

Ma la coltura ha molto variato: le viti, in generale, sono tenute alte sopra bronconi di castagno o sopra pergole; e con questo metodo producono troppa uva perchè possa essere sufficientemente nudrita ed acquistare la maturità conveniente. Le poche che si tengono basse nei luoghi più aprichi o meno ubertosi, prov-

UVA ROSSESE

vedono i vini scelti che i proprietari agiati fanno per proprio uso e che si consumano nei loro conviti senza che mai ne vadano nel commercio.

Non si può dire totalmente lo stesso del vino delle *Cinque Terre*, sebbene non si curi neppur esso come una volta. In quelle rocche situate sulla riva del mare, una gran parte delle viti sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi; e i grappoli, che pendono quasi a tocco di terra e ne ricevono il riverbero, acquistano una maturità completa, sicchè ne sorte un vino da pasteggiare prezioso che è venduto in Genova per le tavole di lusso, e che gareggia coi vini bianchi di Bordò conosciuti sotto il nome di *Grave*, e coi vini del *Reno*. Ma la loro bontà è tutta dovuta alla qualità del vitigno e alle circostanze della località che favoriscono la maturazione delle uve. Pochi vi aggiungono le cure di una buona vinificazione, e queste sono riservate anche nelle *Cinque Terre* ai vini ricercati che i particolari fanno per proprio uso, e che si bevono alle loro mense per festeggiare gli amici, o per celebrare qualche giorno distinto.

Questi però possono stare al confronto di qualunque vino forestiere; ed io ne ho bevuto alla mensa di un amico instruito e agiato che possiede molti vigneti a *Monte-Rosso*, il Cav. *Gritta*, e posso assicurare che non lo avrei distinto dal migliore *Madera*.

Il *Rossese* è un vitigno che teme le nebbie di mare; e, se queste lo colgono quando è in fioritura, i fiori falliscono. È perciò che i suoi grappoli restano per lo più radi e spargoli, e che gli acini si trovano quasi sempre frammezzati di peduncololetti a grano abortito.

Quest'inconveniente è meno sensibile quando le viti sono tenute molto alte come nel *Savonese*, perchè allora il vento le scuote, e dirada la nebbia salina del mare che le corrode. Esse lo sfuggono pure quando sono tenute distese sul suolo a pergolati bassi come nelle *Cinque Terre*, o almeno ne soffrono meno che nel

UVA ROSSESE

sistema dei filagni, che è in uso nel resto della Liguria: in genere però il Rossese è un' uva fallosa e non è di tanto reddito come molte altre. La picciolezza dei suoi grappoli, la rarezza degli acini ne rende il prodotto minore di quello che si aspetta, ma questo difetto è compensato dalle sue qualità, e non vi è coltivatore agiato che non voglia averne nei suoi vigneti.

Il Baccio dice che a *Monte-Rosso*, il *Rossese* comincia a maturare in Luglio ed è vendemmiabile in Agosto. Io convengo che in quelli scogli situati sulla costa e riscaldati dall'aria di mare, l'uva, che quasi tocca il terreno, matura più presto che altrove, ma so che, a malgrado di questo, non vi si vendemmia che dopo la metà di Settembre.

Nei miei vigneti in Finale, il *Rossese* comincia a maturare verso la fine di Agosto e non è nella sua perfezione che sul cader di Settembre. Qualche volta mi sono trovato bene di lasciarlo alla pianta sino ai primi di Ottobre.

Lo stesso succede nelle colline di *Albisola* e di *Legino*, che sono situate sulla costa e che godono di tutto l'orizzonte marino.

Quantunque il *Rossese* possa considerarsi come uva precoce è però preceduta nella maturità non solo dal *Dolcetto di Monferrato*, ma ancora dal *Vermentino* dal *Trebbiano Fiorentino*, dal *Rossano di Nizza*, e da molte altre uve: le precede però tutte nella vegetazione di Primavera, e non ne conosco alcuna che metta così presto.

Non farò parola in questo articolo della sua coltura, per non ripetermi, e rimetterò su questo punto i lettori al mio Trattato sulla Vite.

N O T A

(1) Ex ora Genuensi vina..... primi..... meriti ad Ripam Romanam habentur quæ è Quinque terris pro horum vinorum fama cognominantur, quas a Lovanto antiqui nominis, hodie M. Rosseum appellant, Varnaciam, Corniliam, Manarolam, Rivum majorem. Quorum locorum vina audent cum Centulis comparare: nempe quæ si non robore, suavitate quidem ac salubritate eadem ac similia ex Neapolitano tractu adlata æmulentur. Et illa precipue, quæ hausta in vasis firma consistunt substantia, nec mutantur colore. Unde non modo in Italiam convehuntur, ac Romam, sed in Galliam, et per Rhodanum ad Belgas, et usque in Angliam, mediocribus doliis, ac circulis ferratis mittuntur. In summa vero laude habetur, quod *Amabile* appellant, ac primi meriti in mensis Principum. BAC.... *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Razzese, et a M. Roseo in Liguria.... Hoc enim uvarum genus ex vehementi sole, ac percussu assiduo caloris super illis lapidum solebris, cum vehementer excoquantur, a primis ferè diebus mensis Julij incipit maturescere, ac tractu dierum ad Augustum usque dulcescit, vitibus presertim pumilis uvisque, propterea per aliquot dies antè vindemiam semipassis, ac simpliciter conculcatis ac expressis syncerissimum vini liquorem fundit. BAC. *De vinis Italiæ*, pag. 308.

Syncerissimæ substantiæ ejusmodi vina hic Romæ experimur, grandia potius quam suavia, cum insigni odore, ac aureo nitore limpida blandeque in cyathis scintillare. Gratissimi potus, ac multi nutrimenti, maximæ senibus. Pauli III. auctoritate, atque usu, qui autumnò præsertim atque hyeme sub Boreæ algoribus eo potu utebatur, et ex eis præsertim vinis, quæ dulcoris sensum suctu grato preferrent gustui. Sanis utilissimum et valetudinariis. Cæterum ad portum Genuensem, tam ex patriis collibus, quàm aliunde omnis generis advehuntur vina, ex Gallia et ex Italia validiora, nec non suavissima ex Creticis Malvasia, immo et ex Hispaniis gloriosa. BAC. p. 309.

88



Uva Piccioloto del Friuli?

Luigi Bisi degnò in Milano 1831.

Giuseppe Garzani incis. in Roma 1833

UVA

DEL FRIULI

O PICCOLITO

VITIS VINIFERA FOROJULIENSIS, *racemis parvis, acinis pumilis ovoidalibus ex albo-lutescentibus, vino dulci, odoroso, suavissimo, duraturo. Vulgo, Uva Piccolito o Picolit.*

Picolit. v. Vitis vinifera Piccolita. = Zucc. = TARG. DIZ. BOT. ITAL.

LI PICCOLITO è una vite che ha ricevuto il nome dalla picciolezza dell'uva che produce. I suoi grappoli non eguagliano quelli del *Colorino*: sono di lor natura serrati; ma i molti fiori che falliscono nell'allegagione e quelli che restano anche dopo senza sviluppo gli rendono irregolari e con dei vuoti che gli fanno comparire spargoli. Gli acini sono un poco più grossi di quelli del *Colorino*: la loro forma è ovoidale: la buccia è bianca, e si rende ambrata nella maturità: la polpa è mucillagginosa e si concentra con facilità. Il vino è un *vino-liquore* che ha la riputazione di gareggiare col *Tokay* e col *Capo*. È dolce come i *vini santi*; ma il suo dolce è gentile; e lo spirito che lo anima è così ben combinato che ne rileva la fragranza e gli dà una soavità tutta propria.

L'insieme di queste qualità dipende in gran parte dai processi coi quali è fatto, ma il loro elemento principale sta nella natura

Uva del Friuli

UVA DEL FRIULI

dell'uva. Forse vi concorrono ancora le condizioni della località in cui si coltiva. Gli agronomi hanno estesa di molto l'influenza del terreno e del clima sulla natura dei prodotti vegetali e specialmente sulla fragranza dei vini; e quest'opinione è resa rispettabile dal nome di Chaptal che l'ha adottata: ma se si studia bene la Natura si riconosce che questa teoria è contraddetta dai fatti, mentre l'esperienza dimostra che la forza di questi agenti esterni si riduce a favorire o contrariare lo sviluppo di quelle qualità che sono proprie all'organizzazione del vitigno, e di quelle condizioni che si richiedono per la perfezione convenzionale del suo prodotto. Sotto questo rapporto solamente le circostanze del luogo ove si coltiva il *Piccolito* possono essere valutate nel merito del suo vino.

La natura di queste circostanze non pare, a dir vero, concordare colle idee che abbiamo sulle località proprie alla vite, giacchè il luogo ove ha avuto principio la coltura del *Piccolito* e da dove sono usciti i primi vini di fama è una pianura: ma la storia dei vini ci presenta un'infinità di esempj in favore delle pianure, e di altre località umide e basse; e concorda così colla scienza nel dimostrare che la località la più favorevole è quella che si presta di più alla maturità dell'uva, e che questa può ottenersi per una data varietà in un luogo, e per un'altra in un altro, e con delle condizioni diverse.

L'organizzazione propria del vitigno è dunque la prima condizione a cui sono dovute le qualità che distinguono il vino del *Piccolito*. La località vi può entrare per qualche cosa, ma dopo la natura dell'uva si deve accordar senza dubbio una grande influenza ai metodi di vinificazione adottati in quel paese per questo vino.

Il Sig. Zanon nelle sue lettere sull'agricoltura e sul commercio, e il Sig. Conte Bertoli nel suo bell'opuscolo sul vino di *Borgogna nel Friuli* ci danno dei dettagli interessanti su questo soggetto.

UVA DEL FRIULI

L'uva del *Picolit* si raccoglie verso la metà di Ottobre, e perciò in una stagione in cui la sua maturità deve esser compita. Nè questo basta: essa si lascia appassire sulle grati sino a tutto il Dicembre, e con ciò si spoglia quasi interamente dell'acqua di vegetazione che conteneva. Ridotta in tale stato si pigia e si preme sotto lo strettojo, e il mosto che ne deriva si pone in un botticino impeciato nelle giunture, e vi si lascia un anno.

All'epoca del nuovo raccolto, cioè a dire nel successivo Dicembre si cava una metà di questo vino per porlo in bottiglie, e si riempie il botticino così smezzato col mosto nuovo, il quale riceve dal vecchio e forza, ed aramo, e dà nell'anno seguente un vino anche migliore. Si rinnova ogni anno la stessa operazione, e con ciò si aumentano le qualità del vino, che diventa sempre più prezioso quanti più sono gli anni che conta il botticino.

È questo press'a poco il sistema che si segue in Malega per i vini scelti di *Pedro Ximenes*.

Io ho assistito a quest'operazione nel 1798 nelle cantine di due de' principali negozianti di Vini in Malega, i Sigg. Martins ed i Sigg. Darippes, e ho bevuto alla tavola del primo del vino di 80 anni, che si vendeva in commercio a due pezzi duri la bottiglia. Il loro metodo però era accompagnato da circostanze particolari che lo rendevano di un successo più sicuro. La botte di 80 anni, che datava dall'anno dello stabilimento della casa Martins in Malega, faceva capo, ed era seguitata da una fila di botti eguali che contenevano ciascuna il vino dell'anno in cui era stata riempita dal 1718 al 1798.

Erano già 40 anni che si estraeva dalla prima alcune *arrobe* di vino per il commercio, e queste poche *arrobe* che si estraevano erano supplite subito da altrettante *arrobe* del vino della botte successiva, e così da una all'altra sino a quella dell'anno in corso che si riempieva del mosto nuovo. In questo modo le botti restavano sempre piene, e il supplemento che vi si versava non differiva di

UVA DEL FRIULI

molto dal vino che vi era sottratto, mentre la botte di 80 anni era riempita del vino di quella di 79, e questa di quello di 78, e così successivamente sino alla botte dell'ultimo anno che si riempiva del vino della nuova raccolta, dal quale non differiva che per un solo anno di età.

Io suppongo che il vino della prima botte fosse schiarito per mezzo della colla di pesce prima di esser passato nella seconda, perchè so che questo schiarimento, di cui allora si faceva un segreto, era il mezzo potente con cui si garantivano i vini dalle malattie a cui vanno soggetti, e con ciò il vino passava da una botte all'altra in uno stato di perfetta purità, e la *madre* delle botti che lo ricevevano consisteva unicamente nella sostanza più spiritosa del vino, in un poco di tartaro, e nell'aroma che vi si concentrava.

Io ignoro se la chiarificazione si pratici nel Friuli pel Piccolito. Credo però che senza di questa il sistema di conservare la *madre* del vino vecchio per migliorare il nuovo possa andar soggetto a degli inconvenienti.

Il Friuli è il paese del Piccolito. Tutto fa credere che non vi sia stato trasportato da altro clima, ma che provenga da un seme sviluppato in quel luogo per caso, e che gli abitanti avranno messo in coltura e propagato subito che avranno avvertita la dolcezza e la fragranza dell'uva che produce.

È un *Abrostine* bianco, che è stato sperimentato dai coltivatori, e del quale si è tirato un partito per fare un vino distinto in vece di servirsene per mischiarlo coi vini deboli onde darvi della forza come si usa in Toscana.

Chi sa quanti vini squisiti risulterebbero da questi Abrostini o *Lambrusche* che compariscono nelle siepi e che si trascurano come viti salvatiche, o che s'impiegano solo al governo dei vini cattivi!

L'*Abrostine* del Friuli non è coltivato sin'ora in grande che nella pianura di Fagnana presso la città di Udine, e si pretende

UVA DEL FRIULI

che solo in quel luogo ci possa acquistare la perfezione che gli è propria, e dare il vino squisito che se ne ricava.

Io credo che si troverebbero in Italia molte località adattate alla sua complessione, e credo, che in qualunque luogo ci potesse acquistare una perfetta maturità, darebbe un vino egualissimo a quello del Friuli.

Ne abbiamo un esempio nelle colture che si sono stabilite sul finire del secolo scorso nel Trevigiano, nel Bassanese, nel Vicentino, e negli ameni colli di Conegliano, ove è coltivato al presente il Piccolito, e dove produce un vino che non si distingue da quello di *Fagnana* (Nuovo Giorn. d'Ital. T. 5, 1781).

Io invito i dilettanti e gli agronomi a farne la prova nel resto dell'Italia ed arricchire così col risultato delle loro esperienze l'agricoltura e la scienza.

La coltivazione del Piccolito non è antica: l'Alberti nella sua descrizione d'Italia non ne fa parola: ei parla dei vini del Friuli, e gli dice delicati, ma non ne specifica alcuno, e per lodarli, si appoggia alle parole di Plinio che celebra quelli di Pucino, il quale è un castello lontano da Udine e vicino al mare.

Ho osservato l'istesso silenzio nel Baccio, il quale non cita alcun vino particolare nell'Udinese, e chiama anch'esso l'attenzione sull'antico vino celebrato da Plinio, e ricercato da Livia Augusta.

Tutto questo conferma la congettura esposta di sopra sull'origine del *Piccolito*, e concorda con ciò che raccontano il Zanon e il Bertoli, i quali attribuiscono al Conte Asquino il perfezionamento di questo vino, e la riputazione che ha acquistata in Europa.



Uva Vermentino

Nome del Pao aggiunto nel 1837.

Giuseppe Garzanti incise nel 1834.

U V A
V E R M E N T I N O
O
V E R N A C C I A

VITIS LIGUSTICA FERACISSIMA, *racemis magnis, irregularibus, acinis rotundis, cortice flave-albescente, in maxima maturitate ocracea rubedine maculato, pulpa dulcissima, succo helveolo, lene, sicco, generoso, duraturo. Vulgo, Vermentino.*

Il VERMENTINO è il vitigno prediletto del Genovesato, e quello che gode la riputazione la più estesa fra le varietà che si coltivano da Ventimiglia a Sarzana. La sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e le qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno.

Ha il fusto grosso e vigoroso, i tralci sfumati di un poco di rosso, le foglie grandi, col pezzuolo rossiccio, per lo più trilobate, col lembo dentellato, colla pagina superiore liscia e di un verde vivo, e coll'inferiore vellutata e bianchiccia. I grappoli sono grossi, lunghi, appuntati, ora alati e piramidali, ora quasi cilindrici ad acini grossi, rotondi, nè serrati nè spargoli, di buccia sottile, biancognola, macchiata di un ruggineo giallo, più o meno carico in proporzione della maturità o dell'esposizione ai raggi del Sole. La polpa è dolce, gentile, e consistente senz'esser carnosa.

Uva Vermentino

UVA VERMENTINO

Come *Uva da mensa* il *Vermentino* non cede che alla *Barbarossa* e ai *Moscati*. Io lo trovo migliore della *Galletta* dei Toscani, del *Pizzutello* dei Romani, della *Paradisa* dei Bolognesi, e della *Catellanesca* dei Napoletani. Queste uve lo superano in durata sostenendosi più a lungo nell'inverno senz'avvizzire, ma nessuna l'eguaglia in dolcezza e in sapore.

Tale è il *Vermentino* in istato di frutto fresco. Le sue qualità come uva da vino sono ancora più pregevoli. Il suo mosto è dolce e spumoso, e si mantiene in questo stato anche dopo la prima fermentazione nel tino, a meno che non sia molto prolungata. Tenute nelle botti per alcuni mesi, il dolce sparisce, e prende un *secco* morbido, maturo e generoso, che lo somiglia ai vini del Reno. Posto in bottiglie si conserva in questo stato anche alcuni anni. Si intende che il vino di cui parlo, è quello che proviene da viti coltivate in luoghi aprichi, tenute basse, e potate a pochi occhj.

Se la vite vive in un terreno umido e grasso ed è abbandonata alla sua fecondità naturale, l'uva resta necessariamente sovraccarica di mucillaggine e di acqua, e con ciò, le proporzioni dei principj che costituiscono la sua polpa venendo alterate, il vino che ne sorte riesce debole, leggiero e di poca durata. È questo il destino di tutte le uve, qualunque ne sia la natura, e lo è pure del *Vermentino*. Ma in mezzo alle modificazioni a cui va soggetto per le influenze della località e della coltura, ei conserva sempre il suo carattere, e il vino che produce è sempre più spiritoso e più *secco* di quello delle altre uve.

È ammesso che le uve che danno i vini fini per gli *arrosti* non sono le più proprie per fare i *vini santi*. Questo principio non sta pel *Vermentino*. Ei fa la migliore riescita e per gli uni e per gli altri. Abbiamo veduto che il suo vino naturale è un vino asciutto, maturo e gentile che somiglia ai vini del Reno. Quando si fa prendere all'uva un mezzo appassimento e si priva così di una

UVA VERMENTINO

parte della sua acqua di vegetazione, queste qualità aumentano di intensità, e si ottiene un vino *secco* ma più generoso e di maggior corpo somigliante ai vini di *Grave*. Se poi il disseccamento dell'uva è tale da lasciare la parte zuccherina in una proporzione più forte, allora la porzione che soprabbonda, non trovando con che combinarsi, resta libera, e il vino che ne risulta prende le qualità di *vino liquore*. Ma anche in questo stato il vino di *Vermentino* si distingue da quello delle altre uve: ei non ha mai il *mieloso* dei vini *moscati* e dei vini *santi*; ei conserva il *secco* che gli è proprio, e il dolce che spiega resta così ben combinato cogli altri principj che cangia carattere, e prende un rilievo che lo fa gareggiare coi vini di Spagna e lo avvicina al *Tokai* del commercio e al *Capo*.

Io chiamo in testimonio coloro che conoscono le cantine del Generale Staglieno, del March. Gasparo Saoli, e del Cav. Gritta, i quali, avendo applicato ai vini di Levante e di Monte Rosso i metodi di una buona vinificazione e il sistema dello *schiarimento*, gli hanno portati ad un grado di perfezione poco conosciuto sin ora in Italia. Non negherò che i vini fini di questi miei amici provengono in generale da un misto di *Vermentino*, di *Rossese* e di *Albarola*, ma farò osservare che il *Vermentino* è sempre quello che determina la maggiore o minore finezza del composto. Io poi posso far valere la mia propria esperienza avendo fatto più volte del *Vermentino* puro e del *Rossese* puro, e avendo sempre trovato che il vino naturale del *Vermentino* è di sua natura più asciutto e più proprio a pasteggiare di quello del *Rossese*, e il *vino-santo* più gentile e più fino. Il *Rossese* è più adattato per i vini alla *Sciampagna*: ei tende naturalmente a spumeggiare, e, quando ancora è fatto senza ricerca e per pasteggiare, ei spiega un certo pizzico che piace ai bevitori, ma che è più proprio a un *vino da frutta* che ad un *vino da arrosti*. Quanto all'*Albarola* è fatta più propriamente per i vini-santi perchè è un'uva essenzialmente dolce, nè credo che gli altri principj che contiene sieno proprj a combinarsi collo zuc-

UVA VERMENTINO

chero in modo da dare al suo vino le qualità che si riconoscono nel *Vermentino* e nel *Rossese*.

Un vitigno così prezioso non poteva essere ignoto in Italia nei tempi in cui i nostri vini andavano nel commercio in paragone di quelli di Francia e di Spagna non ancora perfezionati dagli sforzi dei speculatori, i quali presero a lavorarli quando si cominciò ad aprirsi il commercio coll'America, onde renderli capaci a sostenere quel viaggio.

A dir il vero il suo nome si cercherebbe invano nelle memorie di quei tempi; ma io credo di poter dimostrare che il *Vermentino* dei nostri giorni è l'uva famosa che gli Scrittori Italiani del 14.^{mo} e 16.^{mo} secolo hanno celebrato sotto il nome di *Vernaccia*. Difatto, se si esaminano i passi di quelli autori, si trova che, parlando della *Vernaccia* la riconoscono tutti come un vino proveniente dalle *Cinque Terre* in Liguria. Le Novelle del Boccaccio e quelle del Sacchetti lo dicono positivamente: il primo, raccontando come Ghino di Tacco medicò l'Abate di Cligni dal male di stomaco, dice che « gli portò due fette di pane arrostito, e un « gran bicchiere di *Vernaccia di Corniglia* »: il secondo racconta che « un Cavaliere ricco e savio nella città di Firenze veg-
« gendosi in grande stato, per onore di sè, e per vaghezza di
« porre nel suo alcuno nobile vino straniero, pensò trovare modo
« di fare venire maglioli da Portovenere della *Vernaccia di Corni-
« glia* » (Novella 177).

È noto che *Corniglia* è una delle *Cinque Terre* della Liguria, e che *Vernaccia* è un'altra di queste così dette *Cinque Terre*, ed è noto che il vino prezioso che si fa in quei paesi è composto principalmente di un'uva conosciuta nel luogo sotto il nome di *Piccabuono* e nel resto del Genovesato sotto il nome di *Vermentino*. Il nome di *Vernaccia* è un nome ignoto fra le uve di quei paesi ed è invece il nome della Terra ove abbonda di più il *Piccabon*. Non si può dubitare che le uve che vi si coltivano al

UVA VERMENTINO

presente non siano le stesse che vi si coltivavano nel 14.^{mo} e 15.^{mo} secolo. Bisogna dunque concludere che il *Piccabon* dei nostri tempi è la *Vernaccia* degli antichi. Nè intendo di dire con ciò che quest'uva abbia cangiato di nome: io sono convinto che sino da quell'epoca essa riceveva nelle Cinque Terre il nome di *Piccabon*: ma questo nome non passava all'estero; e il suo vino, portato in Toscana vi era distinto col nome del luogo ove era fatto e di quello da dove veniva, e così era chiamato *Vernaccia di Corniglia*. Noi abbiamo ancora al presente molti esempj di questo sistema nei vini del commercio. La maggior parte prendono il nome dai paesi da dove si estraggono, quantunque in essi o nei vicini ove si raccolgono, le uve che gli producono abbiano ognuna un nome proprio che la distingue dalle altre. È vero che vi sono molte eccezioni alla regola come, per esempio, per l'*Aleatico*, pel *Pedro-Ximenes*, pel *Piccolito* e altri che sono nomi di uve; ma i vini di *Bordeaux*, di *Borgogna*, del *Capò*, di *Tokai*, del *Reno* si chiamano sempre coi nomi del paese che li fornisce, nè si conoscono nel commercio i nomi di *Carmenet* (1), di *Norien* (2), di *Haenapop* (3), di *Hars-levilli* (4), di *Riesling* (5), coi quali sono distinti nei rispettivi luoghi di origine.

I libri di amministrazione della città di Savona, già citati nell'art. del *Rossese*, mi somministrano un'altra prova dell'identità di quest'uva in due nomi distinti, uno vernacolo e l'altro letterario: in essi si legge in data del 1391, pag. 169, che la città mandò in regalo a Egidio Boccanegra, Ammiraglio di Castiglia, una botte di mezzarole cinque e mezza di vino di *Vernaccia*, il quale fu pagato in ragione di L. 4. 4. la mezzarola. Nessuno al presente conosce in Savona nè uva nè vino chiamato *Vernaccia*. Bisogna dunque supporre che fosse questo il nome di un'uva nella lingua scritta il quale corrispondesse ad un altro nella lingua parlata. Le uve principali del Savonese sono sempre state e sono ancora il *Vermentino* e il *Rossese*: dobbiamo dunque in uno di

UVA VERMENTINO

questi due cercare la *Vernaccia*. Non si può riconoscere nel *Rossese* perchè vediamo che quell'uva famosa era conosciuta in quei tempi sotto il nome attuale di *Rossese*. Resta perciò a cercarsi nel *Vermentino*; e questa identità coincide così bene con quella del *Piccabon* delle Cinque Terre che non lascia luogo a dubbio.

La sola obbiezione che si potrebbe fare alla congettura che abbiamo esposto nasce dall'autorità di uno storico o cronachista di San Gimignano, il quale, parlando dei prodotti di quel bel territorio, dice che *la Vernaccia di San Gimignano, che è de' migliori e più grati vini che si facciano in Italia, è stata portata dalla Grecia da Messer Perone Peroni*; e lo dice sulla fede di un Poeta Toscano di cui riporta i versi.

Se si trattasse di un'opera di antiquaria si potrebbe entrare a questo proposito in molte ricerche curiose. Si potrebbe cominciare per pesare alla bilancia della critica l'autorità del cronachista e più ancora quella del poeta sul quale si fonda, e più di tutto i versi stessi che cita nei quali non si trova neppure il nome di *Vernaccia* (6): Indi si potrebbe esaminare se le uve preziose che producevano i vini Lunesi tanto celebrati da Plinio (7) abbiano potuto perdersi così facilmente: si potrebbe esaminare in fine se si trova attualmente nelle vigne dell'Arcipelago un'uva identica a questa, cosa che pare smentita dalla natura dei vini che riceviamo da quei paesi, i quali sono tutti dolci. Ma in un lavoro agrario come il nostro io credo di dover rinunciare a queste discussioni di lusso letterario e limitarmi a far conoscere i migliori vitigni che possediamo, stabilendone i caratteri, indicando i luoghi ove si coltivano, e combinandone la sinonimia nello stato presente della coltura.

Tutto ciò che si può aggiungere con qualche utilità consiste nell'esame dei frammenti storici che ci restano a loro riguardo e nella loro applicazione alla storia della loro antica coltivazione,

UVA VERMENTINO

dei loro antichi nomi, e del loro commercio. Consecriamo dunque ancora una pagina a queste ricerche

Se si riunisce e si mette a confronto tutto ciò che è stato detto dagli Scrittori Italiani sulla *Vernaccia* si deve credere che al principio questo nome ha dovuta la sua celebrità ai vini delle *Cinque Terre*, e più specialmente a quello di *Vermentino*. In seguito poi ogni paese ha voluto farne nel proprio, e così molti hanno preso dei maglioli dal Genovesato, ed altri hanno dato il nome di *Vernaccia* a delle uve che la somigliavano, sia naturali nel paese, sia portate di fuori. Ne abbiamo delle prove non solo in ciò che ho riferito del Boccaccio e del Sacchetti, ma in molti altri documenti che non sarebbe difficile di riunire. In tutti si trova che il vino delle *Cinque Terre* ha goduto per secoli di una grande riputazione in Europa, ed è stato ricercato da per tutto. Sul principio del 17.^{mo} secolo l'importazione dei vini di Corniglia in Firenze era così considerevole che la gabella a cui era assoggettata formava un ramo di rendita pubblica. Non si ha che a vedere su di ciò il *Libro di Riformagioni della Repubblica Fiorentina* in data del 1335, segnato K, del quale abbiamo gli spogli fatti da Monsignor Borghini.

È probabile che in seguito la *Vernaccia di Corniglia* sia stata rimpiazzata in Toscana da quella di San Gimignano. È noto che questo territorio aveva acquistata una celebrità per la sua *Vernaccia*, e che ai tempi del Redi si pregiava sopra tutte quella di Pietrafitta, che è una fattoria poco lontana da San Gimignano: è questo un fatto che non può esser messo in dubbio, ma ciò non prova che la sua coltura vi fosse così antica come lo pretende il Coppi. Ei racconta che « nel 1284 i Sangimignanesi si collegarono coi Fiorentini e altri Toscani coi Genovesi per umiliare la Repubblica di Pisa, ma che il Conte Ugolino coi Pisani Guelfi per salvare la Patria corruperro coi danari certi principali di Firenze, mandandogli molto oro dentro dei fiaschi, fingendo di regalare della *Vernaccia*, e ruppero la lega ».

Il Coppi riporta questo aneddoto supponendo che la *finta Vernaccia* che figurava essere in quei fiaschi fosse un vino che si estraeva da San Gimignano; ma non riflette che, se erano i Pisani che lo mandavano ai Fiorentini collegati coi Sangimignanesi contro di loro, e più vicini a San Gimignano di loro, non poteva essere un prodotto di quel paese. È invece più probabile che la supposta *Vernaccia* figurasse il vino famoso dell'agro Lunese tanto pregiato in Firenze, e che non poteva esservi portato che passando da Pisa, a meno che non facesse il giro lungo e dispendioso degli scali marittimi del Senese.

Ma dall'epoca di quell'avvenimento a quella del Redi vi sono passati circa tre secoli, e in quest'intervallo è probabilissimo che i vini di San Gimignano abbiano rimpiazzato quelli delle *Cinque Terre* e sieno andati in lor vece nel commercio sotto il medesimo nome. Resterà solo a vedere se le *Vernaccie* di San Gimignano e perciò quelle di Pietrafitta erano provenienti da maglioli portati dalle *Cinque Terre* o se erano fatte con delle uve analoghe ma non identiche. Io propendo per questa seconda opinione: in primo luogo osservo che il nome di *Vernaccia* venuto originariamente da quello di una delle *Cinque Terre* suddette è divenuto col tempo il nome distintivo di vino distinto in genere, ed è stato applicato in Italia a delle uve diverse.

Il Soderini parla delle *Vernaccie* in plurale, e le nomina e come uve e come vini (8). Il Baccio dice, che nel Regno di Napoli si coltivano delle uve nere sotto il nome di *Vernaccie* o *Veracie*, dette ai suoi tempi *Mangiaverre* (9), ed io ne ho trovato nella Romagna e specialmente in Urbino. Si sa che la Sardegna mette anche attualmente la *Vernaccia* fra i migliori vini dell'isola.

Il Baccio non si serve di questo nome quando parla dei vini di San Gimignano, che celebra come vini bianchi e generosi, ma gli chiama *Vini Greci* (10). Il nome di *Vernaccia* non si trova nel Villifranchi il quale al N.º 58 celebra il vino di *Tribbiano di Spa-*

UVA VERMENTINO

gna, e lo chiama col sinonimo di *Uva Greca bianca*. Finalmente il Coppi medesimo, vantando le *Vernaccie* di San Gimignano, dice che anticamente erano conosciute sotto il nome di *Vini Grechi* (11).

È dunque chiaro che il nome di *Vernaccia* è derivato da quello della terra che per la prima ha fornito al commercio il vino prezioso che godeva di tanta riputazione in Italia nel secolo decimo terzo, ma che in seguito è stato applicato a molte uve di ogni colore, e specialmente ad un'uva bianca che si coltivava nel territorio di San Gimignano sotto il nome di *Uva Greca*.

Pare che una confusione di nomi come questa e le applicazioni arbitrarie che se ne facevano avrebbero dovuto moltiplicare le *Vernaccie* e portarle in tutti i vigneti. Pure è successo tutto l'opposto. Il nome di *Vernaccia* è quasi sparito, e l'uva, che lo ha portato per la prima e che lo ha esteso in tanti paesi non è uscita che poco dal luogo originario ove aveva acquistata la sua celebrità.

Il *Vermentino* è ancora al presente un'uva tutta genovese. Dalla parte occidentale di questa regione essa non è andata al di là della Provenza, ed io non l'ho potuta vedere che a Nizza sotto il nome di *Role* ed in Antibio sotto quello di *Verlantin* (12). Dalla parte orientale io non l'ho trovata che sino a Pietra-santa. Nell'interno dell'Italia io non l'ho riconosciuta in verun luogo.

Il primo paese ove si trovi come uva classica è il territorio di Ventimiglia. A dir vero essa non abbonda moltissimo in quel paese, perchè vi regnano le uve nere, e fra queste il *Rossese di Dolciacqua*, uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare asciutto che ha dell'analogia col vino di Nizza. Vi primeggia però fra le bianche e cuopre i pergolati che circondano le magnifiche villeggiature dei Ventimigliesi nella deliziosa valletta di Latte.

Tutti conoscono e apprezzano il *Vermentino* nel resto della Liguria occidentale, ma soltanto il Finarese e il Savonese forniscono dei vini fini. Nel resto di quel territorio eminentemente olei-

UVA VERMENTINO

fero, si coltiva come uva di lusso da servire alle mense più tosto che da far vino. È questo l'uso del *Vermentino* nei contorni di Genova e in tutta la provincia di Chiavari, ma nell'entrare nel territorio di Levante ei ritorna a prendere il suo ascendente e lo conserva nelle *Cinque Terre* ove primeggia sopra tutte le altre varietà fra il *Rossese* e l'*Albarola* sotto il nome di *Piccabon*.

Usciti dalle Cinque Terre, ei riprende di nuovo il nome di *Vermentino*, e lo mantiene nel Sarzanese, nel Massese e nel Pietrasantino, ove la sua coltura diventa meno estesa e dove finisce. Io l'ho ricercato inutilmente nel Lucchese e nel Pisano, nè mi è riuscito di vederlo nel Fiorentino e nel Sanese. Credeva di trovarlo in Pietrafitta, luogo reso celebre dal Redi per le *Vernaccie* squisite che produceva ai suoi tempi: ma sono stato sorpreso non solo di non vedervi alcun' uva che vi corrisponda, ma di non incontrarvi neppure il nome di *Vernaccia*.

Le mie ricerche sono state meno infruttuose nel territorio di San Gimignano. Un Agronomo illustre che mi ha data l'ospitalità in quel luogo il Canonico Malenotti, mi ha condotto in una vigna ove si coltiva un' uva sotto il nome di *Vernaccia*. Io confesso che vi ho riconosciuto il *Vermentino*: la forma dei grappoli, quella degli acini, il loro colore biancognolo, le macchie di ruggine bionda che lo screziano, il dolce della sua polpa, tutto rappresenta la nostra uva. Ma come conciliare le qualità preziose del nostro vitigno colla poca considerazione che gode questa *Vernaccia* nel paese che aveva tratta tanta celebrità dal suo vino? Il ripiego della *degenerazione* non è più nel buon senso, nè vi sono cause a cui poterla attribuire. Io propendeva ad attribuire l'abbandono di quest' uva all'avidità dei contadini che non vogliono che i vitigni di molto rapporto: ma questa spiegazione è contrariata anch'essa dal fatto della fecondità conosciuta del *Vermentino*. Bisogna dunque restringersi ad attribuire la caduta di questa coltura alla mancanza di smercio.

UVA VERMENTINO

Dopo che gli speculatori oltramontani hanno trovato il modo di dare ai loro vini la resistenza all'azione intima del fermento e a quella del contatto dell'aria rendendoli capaci di agitazione e di viaggi, essi hanno invasa l'Italia, e il loro basso prezzo, unito alla proprietà di conservarsi lungo tempo, gli hanno vinta la concorrenza, e hanno scacciato dalle mense di lusso i vini fini del nostro territorio. Forse la moda vi ha avuta la sua parte, e il gusto deciso dei Toscani per i vini neri si è unito alla moda per escludere le uve bianche. Qualunque sia la ragione di queste vicende, il fatto sta che le *Vernaccie Toscane* più non si conoscono, e che all'eccezione del *Trebbiano*, le uve bianche che si coltivano in questa bella parte d'Italia si riducono a poche, e non servono che a fare dei *vini santi*, e a dare della morbidezza ai *vini neri*.

Le vigne dello Stato Romano sul Mediterraneo presentano invece una scena tutta diversa. Quantunque a contatto e quasi intrecciati colla Toscana, quei paesi sono coperti di vitigni generalmente differenti e quasi tutti a uve bianche. Vi ho trovato il *Trebbiano* dei Fiorentini, sotto il nome di *Brocanico gentile*, e il *Rossese* dei Genovesi sotto quello di *Brocanico Rossetto*, ma non vi ho veduto il *Vermentino*. L'*Uva Romana* di Montefiascone è la sola che ne abbia l'aspetto, sia per le forme che pel colore; ma il palato non è d'accordo colla vista; e il mediocre conto che si fa del suo vino dagli abitanti, conferma il giudizio del gusto.

Non passerò in rivista le uve degli altri paesi viniferi dell'Italia perchè non sono mai stati celebri per le *Vernaccie*; e già ho osservato che le uve che ricevono questo nome nel Regno di Napoli e nella Romagna (a Urbino) sono uve nere. Farò solo un cenno di due uve bianche del Piemonte, le quali all'aspetto hanno dell'analogia col *Vermentino*, cioè la *Cortese* dell'Alessandrino, e la *Favorita* dell'Astigiano. La prima è coltivata in grande nel Vogherese e in una parte del Monferrato, ma il suo vino piutto-

UVA VERMENTINO

sto dolce che secco è debole e di poca durata. La seconda è rara, e non l'ho veduta che a Torino come frutto da mensa: quindi non ne posso formare un giudizio, nè questo presenterebbe dell'importanza perchè si tratta di un' uva che non forma una coltura estesa in alcun luogo.

Ecco dunque anche in Italia dei vitigni capaci di fornire dei vini squisiti. In generale queste varietà privilegiate sogliono essere di poco prodotto. Il *Vermentino* è fecondissimo: quindi con esso si può conciliare la qualità colla quantità: ma in tutto vi vuole una misura: io ho stabilito in principio che la prima condizione per avere un buon vino è la qualità dell' uva: ho dimostrato, e dimostrerò meglio in seguito che le località, i climi, i modi di coltura, e i processi della vinificazione non intervengono che come secondarii; ma non intendo che sieno indifferenti: è l'insieme di tutte queste cose che forma il buon vino, e l'Italia può averle tutte.

Il disegno del *Vermentino* è uno degli ultimi lavori del mio caro Del Pino: il Pubblico vi riconoscerà il suo pennello; ed io vi contemplerò con compiacenza e con dolore uno dei più bei lavori di un artista consciencioso che ho perduto, e alla cui collaborazione piena di onore io debbo il successo della mia opera.

NOTE

- (1) *Julien*. Cépages de la Gironde, p. 169.
 (2) *Morellet*. Statistique de la Vigne de la Côte d'or, p. 156.
 (3) *Jul*. Cépages de l'Afrique meridionale, p. 493.
 (4) *Zirmay de Zirma*. Notitia topografica politica Incliti Comit. Zemi-
 pliniensis. Bude, 1803.

(5) *Jul*. Cépages du Rhin, p. 319.

(6) Vedi il libro intitolato: *Annali, Memorie ed Uomini illustri di San Gimignano del Dottor Gio. Vincenzo Coppi*. Firenze 1695, ove si legge: I Maglioli della Vernaccia furono portati di Grecia (in San Gimignano) da Messer Perone Peroni, e ne fa piena testimonianza il Lapi quando dice:

« Græcia namque tuo cedet suavissimo vino

« Insignis probitæ viri sive arte Peronis

« Qui primum vestras vitem portavit in oras.

(7) *Ættruriæ Luna palmam habet. PLIN. Hist. Nat. p. 6, 14.*

(8) Le Vernaccie, sì come le Malvagic, ne fanno poca, ma è il vin loro di polso buono sì come i Buriani, e quelle bianche del contorno di Portorcole, ove nasce un generosissimo vino di forza eguale al Greco, ma di più gustevole e soave sapore. *SODERINI, Trattato della Colt. delle Viti etc.* pag. 120. In questa stessa maniera si fa alla Vernaccia che si cava dell' uva della vite Bergo, imbottandola in botticini di tre o quattro barili. . . . *SOD. pag. 82.*

(9) Verum eodem ferè nomine invexit posteritas Vernacias et Vernacio-
 las suas seu Veracias Mangiaverre hodiæ dictæ species genere a supradictis
 vinaciolis diversissimo, nigras similiter et crassas uvas, quo pasto valde apri
 seu verres delectantur et impinguntur, unde illis nomen. *BACC. De Nat.*
Vin. Hist. pag. 120.

(10) Sub Appennini suga conspicuum est Sancti Geminiani no-
 bile oppidum ac suis vinis valde celebre, quæ in aliquam generosi vini emu-
 lationem Græca ab incolis cognominantur substantia quidem valida, colore
 aureo, grato odore ac sapore vinoso. *BACC. De Vinis Italiæ, lib. 6. p. 304.*

Uva Vermentina

N O T E

(11) Ecco come si esprime il Coppi, fol. 195: « Perone Peroni quale
« portò dalla Grecia i maglioli delle viti dalle quali oggi ne scaturiscono de-
« licatissime Vernacce, che anticamente dalla loro origine Vini Grechi si
« chiamavano, e sono (secondo l'attestato di Francesco Scoto, nel suo Iti-
« nerario d'Italia,) da annoverare tra i migliori vini d'Italia ».

(12) Anche i Nizzardi hanno un' uva che chiamano *Vermentin*, ma i
suoi caratteri non combinano con quelli del Vermentino Genovese. Essi
invece si trovano nel *Role*, e questa di fatto è una delle uve che entrano
nei vini di Belletto. Io gli ho riconosciuti invece nel *Verlantin* di Antibo,
il quale è uno dei componenti il vino famoso de La Gaude.

100



Uva Rossana di Nizza

Disegnata dal Pino Apinac nel 1832

Disegnata da Carlo Cuvier nel 1833

U V A

R O S S A N A

O

BIANCA DI NIZZA

VITIS VINIFERA NICEAENSIS, *racemis oblongis exilibus, acinis parvis ex-rubro-albicantibus, cito maturescentibus, succo dulci suavissimo. Vulgo, Uva Rossana. Bianca di Nizza. Belletto bianco.*

La ROSSANA è un' uva bianca che abbonda nei contorni di Belletto, e che concorre colla *Fuella*, colla *Trinchera* e col *Negrau* a fare il vino famoso dei Colli Nizzesi.

I suoi grappoli ordinariamente oblungi e sottili sono qualche volta grossi ed alati. Gli acini sempre minuti, tondeggianti e di un bianco velato di rosso, contengono una polpa saporita che si scioglie in un mosto dolce il quale diventa amabile colla fermentazione, e modera la forza delle uve nere colle quali è mischiata.

È un' uva che si confonde facilmente con il *Trebbiano* e che ha della somiglianza coll' *Albarola* delle *Cinque Terre*, coll' *Erbalus* del Piemonte, e un poco col *Rossese* dei Genovesi. Si distingue dal primo perchè il bianco dei suoi acini è sempre velato di rossiccio; dalla seconda perchè ha i grappoli meno serrati e gli acini un poco più minuti; dalla terza perchè è più rosseggiante, e ha i grappoli più sottili e più lunghi; e dall'ultima perchè non è così spargola, e ha i grappoli molto più grandi.

Uva Rossana

UVA ROSSANA

Tutte queste differenze però sono difficili a precisarsi in una descrizione. Esse colpiscono l'occhio come le fisionomie negli uomini, ma si confondono in modo l'una nell'altra che la lingua non riesce a determinarle: si riconoscono pure nelle foglie e nei tralci, ma presentano anche in questi le medesime difficoltà.

Il carattere il più facile a fissare è quello della precocità, e in questo la *Rossana* supera tutti i vitigni citati. Essa sorpassa lo stesso *Vermentino* che io trovo il primo a colorirsi fra le uve bianche. La fecondità è un'altra delle sue prerogative, e in questa rivaleggia col *Trebbiano* e coll'*Albarola* che sono fecondissime; ma come farne il confronto nella complicazione delle tante cause che concorrono a determinare questa qualità?

La natura del vino è anche un carattere che si può determinare con facilità, e che è il più importante: ma per stabilire delle comparazioni esatte vi vorrebbero delle esperienze precise, e queste non sono ancora state istituite. Ciò che si può dire si è che il suo vino tende all'amabile, e che perciò ha dell'analogia con quello del *Trebbiano*, dell'*Albarola* e dell'*Erbalus*, e si distacca da quello del *Rossese* che è frizzante e spiritoso, e da quello del *Vermentino* che è vigoroso e secco.

Qualunque sieno queste differenze la *Rossana* sarà sempre uno dei migliori vitigni d'Italia, e merita uno dei primi posti nei vigneti dei dilettanti.

Il disegno è lavoro dell'insigne Del Pino. L'originale è stato colto nelle mie vigne di Finale, ma la pianta che lo ha prodotto è venuta da Nizza, ed è figlia di vite vivente nei colli di Belletto.



Uva: Albarola Genovese

Davide Del Rio dis.

Frutto. Corallo incise

U V A

A L B A R O L A

O

BIANCHETTA DEL GENOVESATO

VITIS VINIFERA GENUENSIS, *racemis mediis maxime congestis, acinis compressis albicantibus, succo dulci suavissimo. Vulgo, Albarola, o Bianchetta Genovese.*

L'ALBAROLA è una delle uve colle quali è composto il vino famoso delle *Cinque Terre*, e quello specialmente con cui si fa il *vino-liquore* celebrato dal Baccio sotto il nome di *Amabile*. Il suo grappolo è oblungo, rilevato, sommamente serrato e di una grossezza piuttosto distinta. Gli acini sono tondi, ma così stretti fra loro che restano compressi dai lati e di forma ineguale. La polpa che chiudono è tenera e dolce; e la sostanza resinosa che l'avvolge trasparendo dal fiocine gli dà una tinta di bianco che supera quello del Trebbiano, e che si avvicina all'albezza del latte. È un' uva che matura facilmente, e che contiene molta parte zuccherina; quindi essa si presta alla composizione dei vini dolci; ma è scarsa di tartaro, e il suo vino naturale, fatto puro, resta un poco debole. Bisogna mescolarla col *Vermentino* (*Picca-bon*), il quale tende al secco, e col *Rossese* che abbonda di gaz carbonico e vi dà il pizzico. Con questa composizione si ottengono dei vini squisiti tanto per pasteggiare quanto per gli arrosti, e che somigliano un poco ai vini del Reno: essi riescono più o meno spiri-

Uva Albarola

UVA ALBAROLA

tosì in ragione delle proporzioni delle uve che vi entrano o della loro maturità ma sempre sono bianchi, limpidi, gentili, *secchi* o di serbo.

L'*Albarola* pare un' uva esclusiva del Genovesato: la sua coltivazione comincia nella Polcevera, dove è conosciuta sotto il nome di *Bianchetta*, e dove forma il fondo dei vini *secchi* e gentili di Coronata e dei suoi contorni. Essa continua nella Riviera di Levante e conserva il nome genovese di *Bianchetta* sino a Sestri. Giunti a Levante comincia a cangiarlo per prendere quello di *Albarola*, che conserva nelle *Cinque-Terre*, ove spiega tutte le sue qualità in grazia del modo ingegnoso con cui è tenuta a pergole basse che l'espungono a tutta la forza del calore solare riverberato dal suolo.

Dalle *Cinque-Terre* l'*Albarola* passa alla Spezia, e di là a Sarzana dove prende il nome di *Calcatella* a causa dei suoi acini che sono sempre calcati gli uni sopra gli altri, e per distinguerla dalle molte uve bianche che vi somigliano, e che si coltivano in quel territorio.

Io non l'ho trovata in Toscana dove è rimpiazzata dalla *Trebbiana* colla quale ha molta analogia, sia nel colore che nella natura del vino. Mi è parsa sconosciuta egualmente nelle Provincie Romane del Mediterraneo così ricche di uve bianche, siccome nel resto dell'Italia. Essa però merita di essere propagata:

104



Uva Salamanna?

Carolina Bozzolini del. — Luigi Gariboldi inc.

UVA
SALAMANNA
O
MOSCATELLONE DI SPAGNA

VITIS VINIFERA MOSCATA, *racemis magnis, acinis maximis rotundo subovatis, epicarpo flavescente, in maxima maturitate flave-rubente, succo dulci, moschati saporis gratissimo. Vulgo, Uva Salamanna, Uva Seralamanna. Uva Zibibbo. Moscatellone di Spagna.*

Uva Salamanna. Vern. LASTRI. v. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Seralamanna lunga, o Zibibbo bianco vero. MICH. Vitis parvo ac rariore botro, acinis ovatis uncialibus et majoribus flavescentibus praesuavi moschati saporis. MIC. RAR. Vitis Vinifera Bumastos. BAUH. PIN. Vitis Vinifera passa major. BAUH. PIN. TARGIONI, Diz. Bot. p. 192.

Vitis Apiana, acino maximo, ovato, e viridi flavescente, Moschato Alexandrino. Muscat d'Alexandrie. Passe-longue musquée. DUCHAMEL, Traité des arbres fruitiers.

The raisin Muscat. MILLER. The gardener Dict.

Moscadel gordo blanco. Vitis Apiana acinis obovatis subaureis. Moscatel Real. SIMON-ROXAS CLEMENTE, Saggio sulle Varietà della Vite che vegetano in Andalusia. pag. 338.

Moscotel Romano blanco. FUENTE DUENA. Trattato sulla Vite inserito nelle Memorie istruttive e curiose di Don MIGUEL SUAREZ. T. 6. p. 290.

Moscotel Romano. Varcacel. Agricoltura generale T. 8. p. 17. Valenza 1791. Ivi. DELVAO. p. 249.

Uva Salamanna

Moscatelon, o Moscatel Flamenco, GARCIA DELLA LENA nelle Conversazioni Malagueño stampate in Malaga nel 1789, e nella Dissertazione e difesa del famoso Vino di Malaga. Pero-Ximen. Malega 1792.

La SALAMANNA è la più bella e la più gustosa delle uve e quella che primeggia specialmente fra le Uve da mensa.

Il suo fusto è forte, vigoroso, e di molta cacciata; i tralci grossi e rigogliosi; le foglie grandi, appena lobate, a lobi ottusi, liscie al di sopra, scabre al di sotto, qualche volta sparse d'un poco di peluria bianca ma rada e interrotta, e col picciuolo grosso, e colorito di rosso. I grappoli grandi, lunghi, spargoli, portano degli acini grossi tondeggianti, spesso ovati, composti di una buccia verde-biancognola che si volge nella maturità in un giallo sfumato di rosso, e di una polpa consistente, zuccherina, sugosa, ed esalante un odore e un gusto di moscato soavissimo, che la rende grata a mangiarsi tanto fresca che secca, e che dà al vino che ne sorte un profumo delizioso.

È un vitigno robusto che riesce bene in tutte le località, ma ama di preferenza un terreno grasso e umido e un'esposizione calda. Dotato di una vegetazione vivacissima, ei tende a spiegarsi e distendersi, e perciò prospera meglio nelle pergole che nei filagni o tenuto a ceppo basso; ed è difatto sopra pergole che io l'ho veduto quasi sempre in Ispagna, in Francia, e in quasi tutta l'Italia.

La Salamanna è una delle uve più precoci. Comparisce subito dopo le *Lugliatiche*, ed è contemporanea dell'*Uva greca* (*Vitis laciniata* LIN.), della Galletta (*Pizzotello* dei Romani, o *Cornichon* dei Francesi), e delle altre Uve moscate.

In generale è un'uva riservata per le mense, perchè è una delle più grate a mangiarsi fresca: ma riesce squisita in istato di uva passa: vi sono dei dilettranti che ne fanno anche del vino.

UVA SALAMANNA

Il Sig. Don SIMON-ROXAS CLEMENTE dice che il suo mosto ha il colore del sugo di limone grigiastro, e che il 15 Settembre pesava dodici gradi. Ei proveniva da uve raccolte in Chipiona nell'Andaluzia state esposte per tre giorni al sole. Quello di Palma il 26 Settembre pesava tredici gradi e in Ottobre nel 1808 ne ha pesato quindici.

Questo Scrittore ne descrive una varietà a color paonazzo, sotto il nome di *Moscatel gordo morado*, e la riporta all'uva *Niuridduni* del CUPANI, al *Muscat long violet* di LIGER (*Nouvelle Maison rustique*, pag. 454), al *Moscatel Romano morado* di FUENTE DUENE, pag. 290, al *Muscat Violet* di DUHAMEL pag. 209, al *Violet Muscat* di WESTON pag. 153, al *Moscatelon Encarnado* o *Uva de Constanza* dei traduttori Spagnoli di ROZIER, pag. 72; e dice che nel Vigneto di San Lucar detto *Hornillo*, ha veduto un ceppo che portava quattro tralci, due dei quali davano del *Moscatellone bianco* e due del *Moscatellone paonazzo*. pag. 390.

Io non conosco questo *Moscatellone paonazzo* ad acini grossi come il bianco. Probabilmente esso non è coltivato in Italia. Quanto poi al ceppo che produceva dei grappoli delle due varietà, io sono persuaso che non era una *Bizzarria* come l'uva a due colori, ma bensì una pianta nella quale una delle due era innestata sull'altra.

È inutile il cercare l'origine di questo Vitigno; sotto il punto di vista storico, essa si perde nell'oscurità che cuopre il principio della maggior parte dei nostri frutti. Sotto il punto di vista fisiologico, non si può mettere in dubbio che è una pianta straordinaria, dovuta ad un seme così costituito nella sua concezione e che ha portato dalla nascita le qualità che la distinguono.

Il paese in cui è nata deve essere certamente una di quelle regioni nelle quali la vite è indigena, e dove le piante, che si sviluppano spontanee, lasciate a se stesse, spiegano le qualità sorte nella concezione prima che l'uomo le sopprima per far luo-

UVA SALAMANNA

go a vitigni che già affeziona, come succede in tutti i paesi viniferi ove la vite è un oggetto di coltura.

Ora il *Moscattellone* si trova in tutti i paesi dove può vivere la vite, ed è una delle varietà che si scelgono per le coltivazioni artificiali dei paesi freddi, dove la vite esige dei ripari, o dove si tiene nelle serre.

La Spagna è il paese in cui si trova in maggior abbondanza. Il Sig. ROXAS CLEMENTE nel suo Saggio sulle Viti Andaluze la mette nella sua classificazione nella tribù quindicesima fra le Uve appiane (*acinis moschatis*), e dice che si coltiva in tutta l'Andaluzia e nella nuova Castiglia e più specialmente in Malaga dove è conosciuta sotto il nome di *Moscateleon*, o *Moscatel Flamenco*, e dove serve per fare il Zibibbo di prima qualità conosciuto sotto il nome di *Moscatel gorrón*, del quale si fa una grande esportazione da Almunecar e altri luoghi della costa.

I Francesi conoscono il Moscattellone sotto il nome di *Muscat d'Alexandrie* o *Passelongue musquée*. Così è nominato da DUHAMEL e così lo chiamano anche gli Agricoltori. Nella Francia Meridionale si trova in tutte le vigne e nei giardini, ma non si coltiva che in picciola quantità e solo per mangiarsi fresco. Nell'interno si coltiva pel medesimo oggetto, e si tiene in ispalliera con dei ripari.

Gl'Inglesi lo coltivano nelle serre e dicono che riesce eccellente. Essi lo distinguono col nome francese di Moscato di Alessandria.

L'Italia è piena di questi Vitigni, ed io l'ho trovati dappertutto e quasi sempre sopra pergole, ma solo per uso delle mense. In qualche luogo è chiamato *Uva Zibibba*, quantunque non si converta in passa come a Malaga. I Toscani gli danno il nome di *Uva Salamanna*, nè saprei dirne l'etimologia. Il Soderini lo chiama *Moscadella grossa di Napoli*. In generale però esso è conosciuto sotto il nome di *Moscattellone* o *Moscattello di Spagna*.



Cingiola a frutto rotondo

Domenico Del Pino del. in Aule - - Paolo Samanelli inc. in Firenze ?

GIUGGIOLO

A FRUTTO TONDO

ZIZYPHUS VULGARIS, ramis obtortis, aculeis geminatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis, serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu rotundo. Vulgo, Giuggiolo a frutto tondo.

I Botanici descrivono molte specie del Genere GIUGGIOLO (*Zizyphus*), ma non ammettono alcuna varietà nella specie del *Giuggiolo* (*Zizyphus Vulgaris*), che è la sola che figura fra le piante fruttifere che coltiviamo in Europa. Quelle stesse descritte dal Lippi nelle sue lettere sull'Egitto non sembrano essere che specie.

Quando cominciai a scrivere su questo frutto era determinato a seguire lo stesso sistema, sebbene avessi riconosciuto che Columella faceva menzione di un *Giuggiolo a frutto bianco*, e che ne esisteva in Toscana una varietà rossa *a frutto tondo*.

Aveva pensato che la varietà di Columella, non esistendo più ai tempi nostri ed essendo ancora disputabile se fosse mai esistita, non poteva aver posto in un Trattato dei frutti che si coltivano attualmente in Italia, e che la varietà *a frutto tondo* non presentando altra differenza dalla *Giuggiola comune* che quella della forma del frutto, non meritava di costituire un articolo dell'opera e di dar luogo ad una figura.

Ma dopo di aver riuniti tutti i materiali per l'articolo del *Giuggiolo comune*, m'avviddi che non era senza interesse per i Pomologi l'aver sotto gli occhi qualche osservazione sopra queste due varietà, e la figura delle seconde disegnata sul vero.

Giuggiolo a frutto tondo

GIUGGIOLLO A FRUTTO TONDO

Il *Giuggiolo a frutto bianco* non è certo conosciuto attualmente, perchè non vi è viaggiatore che ne faccia un sol cenno. Forse vi sarebbe da eccitare il dubbio se sia mai esistito, malgrado il testo di Columella, essendo strano che nessuno dei Geoponici che lo hanno preceduto o che lo hanno seguito ne abbia mai parlato; e potendo la parola *alba* essere stata intrusa da' copisti in un libro ov'egli non parla di questa pianta che per incidente nel nominare gli alberi sui quali pascolano le api. Ma in mezzo ai dubbj che si presentano sulla sua esistenza di fatto, è però evidente che essa è possibile in principio, e che non ripugna alle leggi della riproduzione vegetale che sia esistita una varietà bianca e che torni ad esistere.

Il colore è il carattere più facile a variare nei vegetabili colla rinnovazione delle generazioni, e il bianco è fra i colori quello in cui degenerano più facilmente le piante.

Come il colore non dipende che dalla meccanica disposizione della materia che riflette i raggi della luce, niente di più facile che nel concepimento di un essere nuovo il suo corpo resti conformato in maniera da riflettere dei raggi diversi da quelli che rifletteva la madre che lo ha prodotto. È questa una differenza della stessa natura di quelle che si riportano alle dimensioni, le quali variano quasi sempre, sebbene non sortano mai da una certa sfera in cui è circoscritta la dimensione della specie.

Così, abbiamo la varietà bianca nella *Ciliegia*, nella *Lazzero*, nella *Fragola*, nel *Lampone* e in molti altri frutti, e così potrebbe formarsi nel *Giuggiolo* se si propagasse di seme, cosa che succede di rado in Europa, ma che deve essere frequente in Affrica, ove è indigeno.

I lettori sentiranno facilmente che parlando del *Giuggiolo bianco* non si può far caso del *Zizyphus alba* del Mathioli, nè di quello di Dalechampio, i quali sono ambedue piante affatto diverse dal nostro *Giuggiolo*. Ved. *Hist. Generalis Plantarum* T. 1. lib. 3. p. 338.

GIUGGIOLO A FRUTTO TONDO

Dai principj analoghi a quelli dai quali deriva la possibilità di avere due *Giuggioli a frutto bianco*, ne viene quella di averne la varietà *a frutto tondo*.

Essa difatto esiste in Toscana, ed io ne posseggo una pianta nella mia Villa di Finale, dalla quale è stato colto il ramo che si è figurato nella tavola annessa a questo articolo.

A dire il vero questa varietà non offre altra differenza dalla comune che la conformazione del frutto: gli stessi rami, le stesse foglie, gli stessi fiori, la polpa di una stessa natura, egualmente che il seme, non danno luogo a riguardarla che come una modificazione di poca importanza.

Era però necessario il far conoscere anche questa non solo come una prova in genere che la forma del frutto non può servir di carattere, ma ancora come una prova in ispecie che la *lunghezza* non forma carattere nel *Giuggiolo*, come pare che sia stato creduto dall'illustre Autore dell'art. *Giuggiolo* nell'Enciclopedia Metodica, il quale se ne serve per distinguerlo dal *Zizyphus lotus*, definendo il *Zizyphus vulgaris* colla frase di *fructibus oblongis*, e il *Zizyphus lotus* con quella di *fructu rotundato*. Enc. Met. T. 3. p. 316.

Del resto la varietà a frutto tondo non lascia d'avere il suo pregio. La sua giuggiola è più polposa, e sembra un poco meno acida sinchè è liscia, e meno viscosa quando è appassita.





Giuggiola a frutto oblungo
Domenio Del Rio doquid in finale 1822.
Trattato. Lussini. inc. in Firenze 1829

GIUGGIOLO

COMUNE

A FRUTTO OBLUNGO

ZIZIPHUS VULGARIS ramis obtortis, aculeis geminatis, foliis compositis, foliolis ovato-oblongis serratis, floribus in foliis emergentibus, fructu oliviformi. Vulgo, Giuggiola Comune.

IL GIUGGIOLO è una pianta che non figura ancora nelle Pomone, e che pure merita di avervi un posto distinto. Il suo albero non prende in Europa che una grandezza mediocre, ma si distingue per la sua bellezza: i suoi rami tortuosi, e guarniti di spine acutissime che non fanno alcuna figura nell'Inverno, si cuoprono nell'Estate di una fogliazione ricchissima, la quale offre all'occhio una bella massa di verde, pendente verso la terra come quella del Salice Babilonico, e che risulta dalla quantità straordinaria di foglie che escono a ciuffi da ogni nodo, e che, quasi ramicelli flessibili e pendoli, si allungano in tante fogliole così ravvicinate fra loro, che non fanno che un solo insieme. Il fiore non comparisce che nell'Estate avanzata, perchè esce dai nodi della nervatura mediana delle foglie, le quali, nascendo in Primavera, non possono diventare fruttifere che dopo di aver acquistata tutta la loro consistenza: allega in Luglio, e si cangia in una drupa che matura in Settembre.

Il frutto è oblungo come l'oliva, ma meno ovato, e quasi egualmente grosso in ambi i lati. La buccia è sottile, cartilagi-

Giuggiolo comune

GIUGGIOLO COMUNE

nosa, dura, aderente alla polpa e di un verde acerbo: quando la Giuggiola comincia a maturare, essa si tinge di giallo, indi volge in rosso, che si sviluppa a macchiette, e finisce per vestirsi intieramente di un corallino liscio e brillante che la rende vistosa. La polpa è bianca, compatta, e di un gusto dolce, misto con un poco di acidulo.

Tale si trova nel suo primo grado di maturazione, e in tale stato ha un gusto che piace, e si mangia sulle mense. Se poi si lascia alla pianta sino alla piena maturità, allora la polpa diventa molle, floscia e viscosa, e si cangia in una specie di miele: l'acido sparisce, e il zuccherino si concentra. Sembra che giungendo a questo grado di maturità massima, la Giuggiola si accosti allo stato di frutto secco; e difatto essa si conserva allora per molti mesi come le altre frutta sottoposte al processo del disseccamento: ma è vero pure che questa concentrazione della sostanza polposa, o, per meglio dire, questa decomposizione del pericarpo si opera da se stessa sulla pianta senz'alcun concorso dell'arte, sicchè sembra ch'essa sia lo stato naturale di frutto perfezionato e il compimento della sua maturità.

Il *Giuggiolo a frutto oblungo* è comune in tutta l'Italia. Io l'ho trovato quasi da per tutto, tanto al di qua, quanto al di là dell'Appennino, meno che nelle pianure della Lombardia e del Piemonte: ma vive anche in questi paesi sui luoghi montuosi, e l'ho trovato persino nelle colline di Torino, ove è conosciuto sotto il nome di *Sossombrin*.

Certamente si può moltiplicare di seme, e se ciò si facesse in grande, se ne avrebbero forse molte varietà; ma si trova più comodo il moltiplicarla coi polloni che sorgono in abbondanza dalle radici, e per conseguenza non se ne conoscono ancora che due razze, l'*oliviforme* che è la comune, e la *tonda* che si coltiva in alcuni luoghi dai dilettranti, ma che è rara.



Fiores di Giuggiolo

Domènico Del Rio disegnò in finale 1820.

Spina, 2000 ore in 1820.

FIORAZIONE

DEL GIUGGIOLLO ⁽¹⁾

La FIORAZIONE non è la stessa in tutte le piante, e pare che in generale i caratteri che la distinguono si riducano a due, sui quali ho stabilita una divisione coi nomi di *fiorazione immediata*, e di *fiorazione successiva*.

La *fiorazione immediata* è quella delle piante che svolgono il fiore nella gemma dell'anno antecedente, cioè a dire nella gemma che si è formata col formarsi del ramo nella primavera precedente, che è cresciuta nella state, e che maturata nell'inverno si trova preparata alla produzione da una vita di un anno.

La *fiorazione successiva* invece è quella dei vegetabili, i quali non preparano nei rami che devono continuare la pianta per l'anno successivo che delle *gemmae ramifere*, ma che producono le *gemmae fiorifere* nei rami nuovi dell'anno, e le svolgono subito e le allegano e le portano a frutto.

Nella prima classe si incontrano la maggior parte degli alberi fruttiferi come il Pero, il Melo, il Ciliegio, il Pesco e cento altri.

Nella seconda si trova la Vite e poche altre piante più singolari come il Lazzerolo, e il Fico.

Il *Giuggiolo* non appartiene nè all'una nè all'altra di queste due divisioni.

Ei getta in primavera nei nodi, ma getta egualmente e nei nodi di formazione nuova dell'anno, e nei nodi di formazione an-

Fiorazione del Giuggiolo

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tica che suddividono i rami delle cacciate antecessori, e di più le messe che sbuccia sono di due sorti.

Le une sono *legnose* e hanno i caratteri delle ramificazioni ordinarie che accrescono annualmente gli alberi: sono grosse, cilindriche, lisce, prima verdognole, poi di un rosso bruno, piegate a zig-zag, e divise in nodi spessi e guarniti di due spine ineguali, una lunga e quasi diritta, e l'altra corta e ricurva: queste messe seguono press' a poco la medesima economia delle *messe ramifere* delle altre piante, ma sortono di rado, e non se ne conta annualmente che una o due per branca, ossia per ramo principale, e ben sovente nessuna.

Le altre sono *fogliacee*, e sono quelle che cuoprono l'albero, lo rendono fosco e fronzuto e servono alla fruttificazione. Nell'anno della cacciata, esse si svolgono sui nodi che si vanno formando nei rami nel loro allungarsi, e hanno per nutrice una foglia, e per custodi due spine. Negli anni successivi esse spuntano nei nodi delle cacciate anteriori, ove sono nate e perite le loro sorelle del primo anno sopra una protuberanza legnosa che contiene le gemme estinte degli anni antecedenti, e nascono a fascetti di due, tre, e quattro per gruppo. La forma e la fisionomia che presentano le confonde con i ramicelli, e tutti le considerano per tali: sono composte di un nervo lungo, sottile, verde-biancognolo, diviso in nodi alterni come i rami, e guarnito in ciascun nodo di una fogliola ovale-oblunga, liscia, verde, rilevata da tre nervature e leggermente dentellata nel lembo, e nella cui ascella si formano le *gemme fiorifere*, nello stesso modo che si formano nei nodi delle *messe ramosi*. Queste gemme si svolgono in tanti bottoncini picciolissimi giallicci, qualche volta solitarij, più spesso riuniti a due e più insieme, ed attaccati al petiolo comune della foglia con dei peduncoletti appena visibili. Aperti in fiore, presentano la forma di una stelletta piatta e giallognola, contenente un calice quinquifido, colorato interiormente e tagliato a lobetti pun-

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tuti, sul quale si spiegano cinque petaletti picciolissimi, concavi, inseriti fra le divisioni del calice, più stretti e un poco più lunghi delle divisioni medesime, e dentro a questi cinque stami opposti ai petali, sostenuti da dei filamenti più corti di essi, sormontati da antere rotonde e circondanti un pistillo impiantato nel mezzo di un disco carnoso, orbicolare, e colorato, con un ovaio superiore insenato nel disco e finito da due stili corti a stimmati ottusi, il quale ovaio si converte in una drupa ovale e rotonda contenente sotto una polpa carnosa un nocciolo biloculare a logge monosperme.

Tali sono i fiori del *Giuggiolo* e le *foglie fiorifere* che li portano: esse sortono in Aprile, si allungano in Maggio, sbocciano i fiori in Giugno, allegano in Luglio, e gli maturano in Settembre; e sino a qui, queste foglie somigliano a tanti ramicelli, e seguono l'economia ordinaria di tali organi, come nelle altre piante.

Ma nel venir dell'inverno esse spiegano dei caratteri che lor sono proprj, e che nell'escluderle dalla classe dei rami le fanno passare in quella delle foglie.

Le messe delle altre piante formano di loro natura una continuazione della sostanza legnosa e del tessuto corticale dell'albero, e perciò sono persistenti, nè si possono distaccare che colla violenza. Nel *Giuggiolo* le messe di cui parliamo non tengono alla protuberanza legnosa da cui escono che pel mezzo di alcuni nervetti interni, che ve le attaccano, ma che sono divisi da una articolazione somigliante a quella del petiolo delle foglie ordinarie, la quale interrompe la continuazione del tessuto, dimodochè quando questi nervetti che le alimentano si disseccano, esse si staccano senza lacerazione, e cadono.

La cicatrice della loro inserzione resta sulla protuberanza che le portava, e ne aumenta il volume; ma si dissecca come quella delle foglie degli altri alberi, ed ha al suo lato le nuove gemme che si sono formate sotto la protezione della messa che ha frut-

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

tato nell'ascella del suo gambo, e che, cresciute nella state e da essa nutrite, compariscono già mature nell'autunno, e rinnovano poi nella successiva primavera il corso naturale della vegetazione fruttifera di questa pianta.

In tal modo, la protuberanza che la natura ha messa nei nodi fra le due spine va ingrossando ogni anno, e forma col tempo un tubercolo legnoso e rilevato che contiene le cicatrici secche delle gemme estinte degli anni antecedenti, e le nuove gemme che vi si formano ogni anno, e continua con tale sistema a rinovare nel medesimo punto senz'allungarsi la vegetazione annua dell'albero sino ch'ei vive.

Ed ecco la ragione per cui il *Giuggiolo* ha una crescita così lenta. Egli fruttifica ogni anno sul medesimo luogo, e può lussureggiare di una fogliazione ricchissima e di una fruttificazione abbondante senza crescere una linea in lunghezza.

La crescita in dimensione è riservata ai rami propriamente detti, e dei quali abbiamo già fatto cenno. A questi è confidata dalla natura la prolungazione annuale dell'albero, ma la semplice sua prolungazione, poichè senza di essi egli vegeta e si cuopre di frondi e di frutti per un tempo indefinito.

Quindi i veri rami non sortono annualmente che in pochissimo numero, e in certe annate non ne sorte alcuno. Ordinariamente essi escono dalle punte delle grosse branche più forti, e specialmente dalla centrale, più di rado dalle laterali, e qualche volta ancora dal legno come i rami succhioni; ma io ho veduto alcune di queste branche vegetare per molti anni e fruttificare senza mai mettere un ramo. Quando li mettono, essi sortono con molta forza, e si suddividono nell'allungarsi in molte branche; ingrossano straordinariamente nell'anno medesimo della cacciata, e si guarniscono subito ai nodi di gemme e di foglie fiorifere che compiscono nella state medesima tutta la rivoluzione delle altre.

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

Tale è l'economia vegetale di questa singolarissima pianta. I Botanici aveano ben osservato che vi è una differenza fra le *messe conservatrici* che prolungano l'albero, e le *messe produttrici* che portano i frutti; ma le aveano considerate ambedue come rami, non accordando il carattere di foglie che alle *fogliole laterali*, nell'ascella delle quali sbucciano i fiori, senza far caso di quelle più grosse che nascono nell'anno della cacciata sui nodi del ramo in proporzione che si formano, le quali sono sfuggite intieramente alla loro osservazione, siccome si riconosce particolarmente nella descrizione che ha data di questa pianta il Sig. La Marc nell'Enciclopedia Metodica.

Se avessero osservato che le *messe conservatrici* che sortono di tempo in tempo dai rami sono le sole che sieno persistenti e che prolunghino la pianta, nel mentre che le altre sono caduche, si sarebbero allora avveduti che le prime costituiscono i veri rami, e che le seconde altro non sono che *foglie composte*, le quali, per una singolarità rimarchevole, sono dotate di gemme fruttifere nell'ascella delle loro *fogliole*, e mettono in esse i loro fiori.

Questo carattere forma un'eccezione nel sistema generale della vegetazione, ma non è meno reale per ciò; ed è altrettanto più da rimarcarsi, in quanto che porta seco delle altre eccezioni, che distinguono in diversi altri punti la vita vegetale del *Giuggiolo*. Le più singolari sono quelle che concernono l'economia della *gemmazione*.

Tutte le piante rinnovano annualmente la loro testa; e il punto legnoso che ha frondeggiato in un anno, resta nudo nel successivo, o serve solo di base alla prolungazione ramosa, destinata esclusivamente alla nuova fogliazione e all'emissione del fiore.

Il *Giuggiolo* non segue questo sistema che negli anni che precedono la pubertà. Appena la sua testa è compiuta e i suoi rami sono capaci di fruttificare, egli arresta la sua crescita, o la limita a pochi punti dell'albero, e restringe la sua vegetazione a

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

mettere delle frondi e dei frutti. Così la testa dell'albero non si rinnova mai intieramente, nè in una volta: essa si estende a riprese e lentamente, e invece la porzione che ha frondeggiato nei primi anni della sua virilità continua a frondeggiare sino alla morte, e le foglie fruttifere che si rinnovano ogni anno, come quelle delle altre piante, escono sempre nel medesimo punto, e guarniscono sempre il medesimo ramo e il medesimo nodo.

Quando dico che escono sempre nel medesimo punto, non intendo già di parlare di un punto matematico, ma di un punto fisico che cresce ogni anno in grossezza, e che si cangia col tempo in un tubercolo ovale molto grosso, sul quale si generano ogni anno delle nuove gemme a lato di quelle che si sono allungate in foglia, e vicine alle già estinte che l'hanno portata negli anni antecedenti, e di cui restano le cicatrici.

Ed ecco un'economia tutta propria nella natura e nelle funzioni delle gemme. I rami del *Giuggiolo* non portano mai gemme fruttifere: esse si formano ogni anno nell'ascella delle *fogliole* della *foglia* che si spiega in primavera, e mettono immediatamente il fiore, e perciò non sono mai nè cieche nè infeconde, perchè si aprono appena nate, allegano sempre, e non vivono al di là della maturità dei frutti.

Le gemme ramifere invece si formano, come nelle altre piante, nei nodi del ramo, e conservano per molti anni la facoltà di sbocciare e di allungarsi in ramo, ma non hanno un'uscita annuale, nè sono necessarie alla vita dell'albero. Le gemme *fogliacee* sono le sole essenziali nel *Giuggiolo*, e la loro uscita è periodica, ma si acciecano col compimento della fruttificazione, e si riproducono sullo stesso punto da se medesime, come fanno le gemme dei bulbi di cui seguono l'economia sui rami, nel medesimo modo che quelle lo fanno nella terra.

Io non so se esista altra pianta dotata di una fiorazione così singolare. Forse si troverà eguale o consimile nelle altre specie di

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

Giuggioli riportate dai Botanici, e poco conosciute perchè non ancora introdotte in Europa. Tra noi non ne conosco che una sola che vi abbia dell'analogia, ed è quella di una varietà di *Ciliegio*, fenomeno ancora più strano, e che deve imbarazzare i Fisiologi. Il *Ciliegio progressifloro* è quello che presenta questa singolarità. Esso è dotato di un doppio sistema di *fiorazione*, e dopo di aver gettati dei fiori nelle gemme dell'anno antecedente, i quali maturano nel tempo in cui si aprono quelli degli altri *Viscioli*, ne getta degli altri nei nodi della cacciata dell'anno in proporzione che si formano nel suo allungarsi, e li mette sulla punta di una sorte singolare di ramicelli che vi si svolgono e che somigliano in ciò alle *foglie fiorifere* del *Giuggiolo*, e che come quelle sono caduchi.

Se il *Ciliegio progressifloro* formasse una specie, il fenomeno non sarebbe che singolare, ma formando esso una varietà del *Visciolo*, è difficile il concepire come possa deviare così fortemente dai caratteri normali della specie, e prenderne uno tutto nuovo e così contrario a quelli del tipo. Pure non vi è dubbio che il *progressifloro* è figlio del *Visciolo*, e che perciò i suoi caratteri non possono essere che modificazioni di quelli di questa specie di *Ciliegio*.

Non vi sarebbe che l'*ibridismo* che potesse toglierci dall'imbarazzo in cui ci mettono questi fatti; ma nulla annunzia in questa pianta l'influenza di un miscuglio straniero, nè si conosce una specie con tali caratteri che abbia affinità col *Visciolo*.

Quali dunque saranno le cause che danno luogo a questa singolare deviazione? Certamente esse stanno nella natura e nelle circostanze delle molecole elementari che costituiscono i sessi, e negli accidenti della loro combinazione. Noi non ne possiamo conoscere nè i modi nè le leggi, ma abbiamo in questi fatti un esempio della latitudine accordata dalla natura alle modificazioni, a cui possono essere soggetti i corpi organizzati nella loro riproduzione per seme.

FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO

(1) I Botanici hanno distinti due fenomeni nel fatto della vita dei fiori, e Linnæo gli ha espressi con due parole diverse. Il primo è il tempo dell'emissione dei fiori, ed è stato chiamato col nome di *Fiorescenza* (*Efflorescentia*). Il secondo è il modo con cui i fiori sono impiantati sul ramo, e questo ha ricevuto il nome di *Infiorescenza* (*Inflorescentia*). « *Efflorescentia est tempus mensis quo singulæ species plantarum primos flores ostendunt. Lin. Phil. Bot. p. 272. Inflorescentia est modus quo flores pedunculo plantæ annectuntur quem modum florendi dixerè antecessores. Lin. Phil. Bot. p. 112.*

Ne restavano altri due, cioè l'atto dell'emissione dei fiori e della loro apertura, e il sistema che segue la pianta nella loro formazione relativamente alle altre parti della vegetazione e al suo insieme.

Il primo avea un nome nella lingua sociale ed è quello di *Fioritura*. Il secondo non ne avea alcuno nè nella lingua sociale, nè in quella della scienza. Io dunque ho dovuto formarmelo ed ho scelto quello di *Fiorazione*.



Pistacia spensancei

Pistacchio Spensance

Donato del Pao di sopra in Fiume 1874

Giuseppe Pera scult in Firenze 1872

PISTACCHIO VERO

SPONTANEO

PISTACIA foliis impari-pinnatis, foliolis ovatis a 3 ad 5 jugis, floribus divisis, calice quinquifido in masculis, trifido in foeminis, corolla semper nulla, stilo trino, fructu drupaceo monospermo. Vulgo, Pistacchio salvatico, o Pistacchio vero spontaneo.

I PISTACCHI, che Jussieu ha posti nella famiglia delle *Terebintacee*, e che nel sistema Linneano appartengono alle *Dioecie Pentandrie*, si dividono in tre specie conosciute sotto i nomi di *Pistacchio vero*, di *Terebinto*, e di *Lentisco*. La prima è la sola che produca un frutto aggradevole ricercato dal lusso, ed è quella perciò che forma l'oggetto del presente articolo. Noi l'esamineremo nel suo stato normale, in quello stato cioè che costituisce la specie.

In un altro articolo daremo la descrizione della varietà gentile che fornisce i pistacchi del commercio, e forma l'oggetto delle coltivazioni della Sicilia.

Il *Pistacchio* è dioecio: in ambi i sessi la pianta si sparge in rami aperti e sottili, che sulla punta si aprono in germoglio, e che svolgono i fiori sulle ultime gemme della cacciata di Estate. Nel maschio, i fiori, disposti in grappoli divisi in racemi ascellari, consistono in un picciolo calice quinquifido, e in cinque stami sormontati da antere tetragene, le quali si svolgono in un polline giallo, denso e abbondantissimo. Nella femmina il calice è di-

Pistacchio vero spontaneo

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

viso in tre parti, e circonda un ovaio superiore, il quale, mediante la fecondazione, si cangia in una drupa secca, ovoidale o sferica, contenente una mandorla monosperma e verdastra, la quale, constando di un principio farinoso e di un olio grasso e dolce, riesce gradevole al gusto, e si mangia in più modi sotto il nome di *Pistacchio*.

Le foglie sono alate con impari, e le fogliole che le compongono variano in numero secondo i diversi individui, e anche nell'individuo medesimo fra il tre e l'undici, dovendosi riguardare i pari come effetto d'aborto. Esse sono, ora oblunghe e puntate, ora ovali e ottuse, e cangiano ancora nella grandezza e nelle diverse gradazioni del verde che le colora, ma non oltrepassano mai nell'uno e nell'altro i limiti fissati alla specie.

In ambi i sessi i fiori precedono la fogliazione: escono in quantità nell'Aprile, ed escono sempre nelle ultime gemme laterali della cacciata dell'anno antecedente, e allegano in Maggio. I maschi si cuoprono di polline, lo emettono, e cadono con tutto il grappolo. I feminei si aprono a riceverlo, e se sono fecondati, allegano e persistono. Sono questi i caratteri botanici che distinguono specialmente i *Pistacchi*. Essi però ne presentano degli altri che chiamano l'attenzione dei fisiologi, perchè consistono in un'economia di vegetazione propria solo a questa specie. La Primavera è per tutte le piante l'epoca della germogliazione. Il sugo ascendente, che la precede nei *Pistacchi* come negli altri alberi, si presta all'innesto *a marza*; ma questo primo movimento è breve e quasi insensibile, essendo subito seguito da un'effusione generale di sugo, che nella sua soprabbondanza, spargendosi fra il libro e l'alburno, non solo fornisce allo sviluppo dei fiori e all'allungamento dei germogli, ma serve ancora e nel medesimo tempo, all'aumento degli strati corticali e legnosi.

Quindi il *Pistacchio* si presta all'innesto a *gemma* sino dal primo aprirsi della germogliazione, perchè in esso la corteccia si

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

stacca sino d'allora dal legno, cosa, che nelle altre piante fruttifere ha luogo solamente sul principio della State, quando la nuova testa dell'albero è compita, ma non vi si presta più dopo la fioritura, perchè il sugo, entrato a separare queste due parti del tabo vegetale, vi si addensa allora e le riattacca. In questo modo il Pistacchio compisce in tre a quattro mesi la rivoluzione periodica di vita che le altre piante non compiscono che in tre stagioni; e per una singolarità da rimarcarsi ne ricomincia una seconda sul cadere di Luglio, che finisce come negli altri alberi a foglia caduca coll'entrar dell'Inverno. In questo secondo periodo di vegetazione si eseguono con più successo gl'innesti a *scudetto* e ad *anello* perchè in esso il movimento è più forte, e il sugo più abbondante e più organizzato, sicchè le gemme innestate muoiono subito, si distendono, e maturano prima dell'abbandono delle foglie come tutti gli altri getti dell'albero.

La doppia cacciata del *Pistacchio* accresce i suoi rami in lunghezza, ma non influisce sulla sua fruttificazione: essa, a dir vero, è molto abbondante, mentre ogni ramo getta più grappoli, e questi sono composti di molti racemi, portanti un grandissimo numero di frutti, la cui allegazione non dipende che dall'abbondanza maggiore o minore del polline che gli feconda, ma la loro crescita e la loro maturazione seguono gli stessi periodi degli altri frutti autunnali. Il fiore nasce ed allega in Aprile, acquista la sua grossezza dentro del mese di Agosto, e compisce la piena maturità in Settembre. Giunto a questo stato, la membrana che avvolge il nocciolo in cui è rinchiusa la mandorla perde il suo colore rossiccio, e si avvizza, e il frutto abbandona la pianta. Raccolto dall'uomo, o gli serve di cibo, sia nel suo stato naturale come frutto, sia accomodato come condimento o come confetto; o confidato alla terra germina al ritornare della Primavera, e ripete una pianta della specie della madre, ma con una fisionomia propria che la distingue dai suoi fratelli.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Se il *Pistacchio* è seminato subito dopo la sua caduta dall'albero, l'umidità della terra conserva la sua vitalità, ma non la sveglia. La Natura ha riservato al calore della Primavera il potere di mettere in moto i principj di vita che ha posti nei semi; ma per conservare questi principj bisogna garantire la mandorla dall'azione dell'irrancidimento a cui va soggetto l'olio che essa contiene, e non vi è mezzo migliore della terra. L'azione dell'aria altera con facilità quest'olio, e allora il Pistacchio perde la facoltà di germinare: è questa la ragione per cui ne nascono così pochi quando non si seminano freschi. La germinazione del *Pistacchio* è *ipogea*: i suoi cotiledoni servono a nutrire il germe, ma succhiati da lui perdono la loro sostanza e disseccano.

Una radichetta bruna, rotonda, indivisa, sorte dal punto di riunione dei cotiledoni, e si dirige al basso. La piumetta che si spiega in senso opposto, presenta nel suo primo sviluppo, uno stelo erbaceo triangolare e bianchiccio, molto più grosso della radichetta, il quale all'uscir di terra si tinge in verde, si arrotondisce, prende la forma conica impicciolendosi nell'allungarsi, e finisce in due fogliette opposte, rotonde, cartilaginose, che si distendono a poco a poco assottigliandosi in foglie naturali, e che sviluppano dal punto della loro unione un filetto rossiccio finito in un nodo da cui parte un secondo stelo dello stesso colore, e che forma perciò il primo internodio della pianta (*Meritallo* del Sig. du Petit: Thouars). Cresce in questo modo il Pistacchio per quasi un mese allungandosi per lo più in due a cinque internodj, e poi si arresta. In questo stato di sospensione in crescenza, il tessuto che si è disteso, s'impingua e si consolida, e le gemme, solo abbozzate, si legano e maturano: ciò succede tra il Giugno e il Luglio. Giunti verso la metà di questo mese la gemma terminale che si era fermata per maturare, muove di nuovo come in Primavera e si apre in una seconda cacciata che si arresta in pochi giorni, e che, acquistando nel restante dell'Estate la maturità del-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

le prime, finisce all'avvicinarsi dell'Inverno per abbandonar le sue foglie come le altre, e riposare sino alla Primavera. Tale è il *Pistacchio* in natura, e tali sono le proprietà generali che lo caratterizzano.

Infinite però sono le fisionomie che variano gli individui componenti la specie, non nascondone mai due eguali, e cangiando all'infinito a seconda delle combinazioni delle mollecole elementari dei sessi nella concezion di ciascuno. Io non so se esistano in Europa delle *Pistacchiere* di *piante spontanee* (ARBRES FRANCS). Quelle che si coltivano in Sicilia sono tutte innestate sul Terebinto (PISTACIA TEREBINTHUS; LIN.), ed appartengono tutte ad un individuo, che un seme costituito più felicemente dei semi ordinarij ha sviluppato nel suo clima nativo, e che producendo un frutto più gentile di quello dei Pistacchi comuni, è stato conservato dall'arte, e moltiplicato coll'innesto: ma è certo, che nei paesi ove la specie è originaria, i Pistacchi si propagano di seme, ed ivi ogni pianta che nasce ha delle fattezze sue proprie. Poche forse eguaglieranno nella gentilezza del frutto quella che ci ha conservata la coltura, ma ne potrebbe nascere più d'una che la sorpassasse. Il caso, che produce le combinazioni sessuali, è quello a cui si devono queste generazioni straordinarie: il volerle predisporre con delle seminagioni calcolate, siccome ha preteso di fare il Sig. Vans-Mons nei Peri, è un vero paradosso.

La stessa pianta co'suoi semi produce degli individui di cento forme diverse, e molto diverse le une dalle altre. Come dunque riconoscere in tanti effetti così contraddittorj fra loro una causa diretta a produrne un solo?

Il *Pistacchio* che ha fornito il ramicello figurato nella Tavola che accompagna questa descrizione è un individuo nato di seme che vive in Savona nel giardino del Sig. Cav. Picco, e che ha più di 80 anni. È una pianta femmina, ma per una singolarità rarissima, mette sulla cima dei fiori maschili, e produce perciò dei

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

frutti fecondi. Essi si distinguono dai Pistacchi del commercio perchè sono più piccoli e più rotondi, ma la mandorla che chiudono è un vero pistacchio, e ha il medesimo colore e il medesimo gusto del *Pistacchio Gentile*. Io ne ho seminati alcuni i quali hanno germinato, e in questo momento ne ho due piante già molto belle: non vi è dubbio che i loro frutti saranno diversi da quelli della pianta madre, nè vi sarebbe da sorprendersi se fossero anche più grossi; ma chi oserebbe mai calcolare le fisionomie opposte ora in meglio, ora in peggio, che potranno venire da essi e qual industria mai potrebbe predisporle? La mia villa sperimentale contiene tre altre generazioni di Pistacchi seminati in diverse epoche con frutti venuti di Levante o di Sicilia. I più adulti hanno 14 anni, e spero che non tarderanno a dare dei frutti.

Intanto osservo che fra i molti individui che ne possedo ve ne sono alcuni che si avvicinano alla fisionomia del *Pistacchio Gentile*; ma che i più si annunziano per individui molto differenti e somiglianti un poco al *Terebinto*. Ne ho uno che cresce dritto con vigore, e che forma un bel tronco di tre metri di altezza, forte disteso e coronato di rami molto vegeti: le sue foglie hanno le fogliole larghe, ottuse, e in numero di tre a cinque. Un'altra pianta della medesima seminazione non si è ancora alzata in otto anni più di un metro sopra terra, ma il suo tronco è forte, robusto e guarnito di molti rami corti e grossi a nodi rapprossimati, coronati di ciuffi di foglie folte che si dividono in tre a cinque fogliole larghe e ottuse come nel primo.

Molti altri sono cresciuti a tre in quattro metri di altezza, ma il loro tronco è gracile e sottile, e le foglie che portano sono composte di fogliole più piccole più allungate, e in numero di cinque a undici. Io non spero di trovare in alcuno una varietà che possa stare al confronto della varietà gentile che si coltiva in Sicilia. Sono combinazioni rare e che si incontrano solo nei paesi

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

ove la specie è indigena. Mi propongo perciò di abbandonarli per la maggior parte all'innesto, dopo però che ne avrò conosciuto il frutto. Conto in questa maniera di assicurarmi delle piante di *Pistacchio Gentile* più grandi e più belle di quelle dei Siciliani, i quali le innestano sul *Terebinto*. È questo in natura un arbusto che cresce poco; e, sopra un piede di razza picciola, l'innesto non può prendere lo sviluppo che sarebbe proprio alla sua specie.

Il *Pistacchio* invece è di sua natura un grand'albero: la pianta del Sig. Cav. Picco è un esempio della grossezza di cui è suscettibile. Ha l'altezza di metri dodici: il suo tronco a raso di terra ha il giro di palmi otto o metri due, e lo conserva di palmi 7 o metri 1,75 all'altezza di palmi 20 o metri 5. La sua testa, formata da una massa grandissima di rami lunghi e robusti, eguaglia quella di una bella quercia, e se avesse un maschio vicino potrebbe produrre delle staia di frutti: il suo diametro è palmi 32.

Alcuni hanno veduto nelle diverse qualità del *Pistacchio* delle specie distinte, ammettendo per tali la *Pistacia trifolia*, e la *Pistacia Narbonensis*, e ciò per aver ritrovato in una le foglie composte di tre fogliole, e nell'altra di cinque.

Abbiamo già osservato che queste differenze di numero nelle fogliole, non sono che tratti di fisionomia che variano fra il tre e l'undici, e che distinguono individualmente ogni pianta che nasce di seme; e abbiamo veduto ancora che se ne trovano talora delle diverse riunite nel medesimo individuo. In generale il cinque è il numero che si pronuncia nelle varietà più gentili, ed è sempre accompagnato da una maggiore larghezza nel disco della fogliola e da una maggiore ottusità nella punta. Il sette, il nove e l'undici seguono le varietà ordinarie e sono i più comuni: gli altri impari non sono che particolari a poche foglie che si spiegano in mezzo alle altre, e i pari sono l'effetto di fogliole abortite.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Alcuni invece di aumentare le specie nel *Pistacchio* le diminuiscono riunendole al *Terebinto*, che considerano come il *Pistacchio tipo*, chiamato da essi il *Salvatico*, in opposizione dei *Pistacchi veri* che chiamano i *domestici*. È questa un'opinione che non lascia di avere dello specioso; ed io sono stato lungo tempo indeciso sulla sua verità. Di fatto, quando si esaminano queste due piante nello stato di natura, non vi si trovano differenze che siano veramente specifiche.

La stessa figura, lo stesso abito, gli stessi caratteri botanici, la stessa economia di vegetazione, tutto concorre a farli considerare come aventi una medesima origine. Coloro specialmente che seguono il sistema del miglioramento graduale delle specie, ne trovano la dimostrazione nelle loro teorie.

Il *Terebinto* è il *tipo*, direbbe il Sig. Sageret: *civilizzato dalla coltura, ha formato il Pistacchio*. Ecco in fatti come ragiona questo scrittore, parlando dei Peri, nella sua Pomologia fisiologica, ove commenta il sistema del Sig. Vans-Mons di Bruxelles (1). « Tutto l'essenziale del metodo dei Belgi per migliorare le specie « si riduce in fondo a seminare dei grani di buone Pere, a innestare le loro provenienze, a riseminare i grani di queste provenienze, e a continuare lo stesso metodo sino ad un numero indeterminato di generazioni successive Questo sistema posa « sopra il gran principio, cioè che più le varietà si allontanano « mediante le seminazioni successive e ripetute dal loro tipo primitivo, più i semi di queste varietà sono rinnovellati (espressione di M.^r di Vans-Mons) più per conseguenza si deve ottenere « di miglioramento e di perfezionamento » *Pomol. Phisiol.* p. 265 e 266.

Condotta da queste massime il Sig. Vans-Mons, e dietro lui il Sig. Sageret e i suoi seguaci riconoscono le varietà più preziose dei Peri come una conquista dell'industria che a forza di seminazioni e di innesti ha potuto *civilizzare* il *Pero salvatico* (è l'e-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

«pressione del Sig. Vans-Mons), che riguardano come il pero primitivo, e il padre di tutti gli altri. « Il *Dojené*, e la *Crassane*, etc., ci dice, non erano nella loro origine così buoni come lo sono al presente . . . È l'età e l'innesto che gli hanno perfezionati » *Sageret, Pom. Phisiol. p. 274.*

Così essi considererebbero il *Pistacchio* come un *Terebinto civilizzato*, col mezzo di una coltura non interrotta di secoli, e di una ripetizione indeterminata di seminagioni e di innesti (2).

Io mi riservo ad esaminare il sistema nella parte scientifica, e passo per ora a trattar la questione nel caso concreto delle due piante. Le differenze decise che separano il *Pistacchio* dal *Terebinto* consistono unicamente in due cose, cioè, nella grandezza dell'albero e nella grossezza del frutto, e questi a dir vero sono caratteri che in regola non costituiscono che varietà.

Le dimensioni delle fogliole non possono essere considerate, poichè si incontrano spesso nei boschi fra le migliaia di individui alcuni *Terebinti* che hanno le fogliole così larghe e così ottuse quanto quelle dei molti *Pistacchi* di seme. Dunque il *Pistacchio* potrebbe essere un *Terebinto civilizzato* nel sistema de' Belgi, e nel mio potrebbe essere una varietà, ossia una fisionomia, giacchè se delle combinazioni straordinarie nella concezione dei germi, possono aver prodotto dei *Terebinti* a foglia larga e ottusa, altre combinazioni più straordinarie ancora potrebbero averne prodotti di quelli a pianta più grande e a frutto più grosso come i *Pistacchi*. Il raziocinio è stringente in ambi i sistemi, ma se si va più avanti nel medesimo, se ne scuopre facilmente la fallacia. Nel sistema dei Belgi la conquista fatta dalla coltura si deve perdere colla cessazione della causa che l'ha prodotta. Il Sig. Sageret conviene di questo principio (*pag. 270*). Ora, ciò stabilito, come sono divenute e come si conservano *Pistacchi*, le migliaia di piante che nascono tali spontaneamente nella Siria e nelle Indie senza che alcuno le abbia mai innestate e riseminate? e co-

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

ne mai i semi della varietà gentile che possediamo, e che da secoli si moltiplica fra di noi coll'innesto, non la migliorano nel riprodurla, siccome nel sistema suddetto avrebbero fatto a principio per formarla, ma la variano invece e quasi sempre in peggio, almeno nel senso del nostro interesse, producendo delle piante a frutto più piccolo, senza poi ritornar mai ai pretesi tipi? Queste poche obbiezioni bastano certamente non solo per sciogliere la questione dell'identità della specie nel sistema dei Belgi, ma ancora a distruggere il sistema medesimo. Passiamo ora a trattarla secondo i principj della nostra teoria.

Se il *Pistacchio* fosse una varietà del *Terebinto*, essa sarebbe stata prodotta da qualche seme costituito straordinariamente nella sua concezione; e i suoi frutti o sarebbero muli, se la combinazione fosse stata irregolare, o, nel caso che fosse stata regolare, ripeterebbero seminandosi le combinazioni normali proprie alla specie. Per lo stesso principio, i semi di *Terebinto* ripeterebbero di tanto in tanto qualche altra combinazione, somigliante a quella che si suppone aver prodotto il *Pistacchio*; e avremmo in questa pianta, come l'abbiamo nelle altre, una gradazione di varietà che si legherebbero l'una coll'altra, e nelle quali il *Terebinto* e il *Pistacchio gentile* formerebbero i due estremi.

Ma la cosa succede ben diversamente. In tanti secoli che il *Terebinto* si propaga di seme nei nostri boschi, nessuno ne ha mai incontrata alcuna pianta avente i caratteri del *Pistacchio*. Tutte quelle che vi si incontrano conservano la picciolezza del grano del *Terebinto* che mai si trova mangiabile, e non crescono che in arbusti di una grandezza mediocre.

Così veruno mai ha veduto un *Terebinto* nato nei semenzai di *Pistacchi*: vi si trovano bensì tante fisionomie quante sono le piante che vi nascono, ma hanno tutte costantemente l'insieme dei lineamenti che distinguono la specie, e i caratteri che la costituiscono. È dunque forza il concludere che il *Pistacchio* e il

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Terebinto sono due piante originarie formanti due specie distinte, e aventi ciascuna le sue varietà, cioè a dire delle fisionomie sempre diverse, che si cangiano in ogni generazione, e che non si conservano identiche se non che col mezzo dell'innesto, mentre senza di questo perirebbero coll'individuo col quale sono comparse siccome succede a tutte quelle che non essendo raccolte dall'uomo restano nei boschi, abbandonate a se stesse. È noto che il *Pistacchio* è una pianta originaria dell'Asia, e che la Sicilia è il solo paese in Europa ove vi si coltivi in grande. Ivi però, per quanto mi consta da relazioni che mi sono procurate da Palermo, non si coltiva che la *varietà gentile* che fornisce i *Pistacchi* del commercio, e che vive innestata sul *Terebinto*. Il *Pistacchio di seme*, o vi è sconosciuto, o vi è trascurato: pure se si seminasse in grande ci darebbe delle varietà assai buone, le quali per la grossezza dell'albero e pel suo gran prodotto, bilancerebbero i vantaggi della varietà straordinaria conservata dalla coltura: è vero che la loro pubertà è tarda, e che la loro riescita è incertissima e rare volte felice; ma è vero pure che anche non volendo avere la pazienza di aspettare la fruttificazione delle piante *spontanee* si troverebbe sempre del vantaggio nel procurarsene coi semenzai per avere dei soggetti per l'innesto. In questo caso bisognerebbe prendere delle precauzioni nella scelta delle semente.

In tutti i tempi si è molto disputato sopra questo punto di industria agricola, e sembra che tutti si siano messi d'accordo sull'importanza di una scelta, ma non si è mai convenuto sui caratteri che possono servire a dirigerla. Alcuni hanno dato la preferenza alla grossezza, altri al contrario alla picciolezza, molti al grado di maturità dei semi, e vi sono stati dei fisiologi che hanno persino creduto che il serbo più o meno lungo del grano e l'epoca della sua seminagione, potessero influire sulla natura del germe che contiene, come se questo anche nei suoi più semplici rudimenti potesse cangiar di organizzazione dopo la sua concezione.

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

Io ho dimostrato nella mia *Teoria* che l'industria può turbare la concezione preparandola artificialmente con una fecondazione irregolare, e che con questo mezzo può provocare il *mulismo* degli individui che ne provengono, ma non trovo un fatto in natura che possa lasciar congetturare la possibilità di migliorarne, o deteriorarne le combinazioni; nè credo che in verun caso l'ispezione oculare del seme possa scoprire la struttura interna del germe che contiene, e molto meno i caratteri che deve sviluppare colla germinazione.

La grossezza è per l'ordinario un indizio di robustezza, ma non è raro che si trovi compagna del *mulismo* o di altri difetti organici. I semi del garofano a fiori semi-doppj, che è un mostro, sono sempre più grossi degli altri, e i semi dell'*Arancio bianco* che non prosperano mai, sono i più grossi fra i semi di questa specie, compresi quelli del *Pomo di Adamo*, che è il più grosso fra gli agrumi; e che ha i semi gracilissimi. Meno poi la grossezza, qual altro carattere sensibile può presentare un seme per essere preferito ad un altro? Ciò si osserva in generale sui semi. Nel particolare però dei *Pistacchi* vi è un'osservazione a fare che può non essere indifferente.

Il Pistacchio è dioico: il fiore femineo riceve la fecondazione dal fiore di una pianta distinta, e può riceverla dal *Terebinto*, egualmente che dal *Pistacchio*. In questo caso sembra probabile che il seme concepito dall'unione delle due specie, debba dare dei prodotti diversi da quelli che risultano dalla combinazione dei due sessi omogenei. Saranno essi migliori, o peggiori? Nell'ordine della Natura non possono essere che inferiori: nell'interesse dell'uomo non sarebbe strano che fossero invece da preferirsi. Ma come determinarlo? Non credo che esista ancora un fatto conosciuto sul quale fondare un'opinione.

In massima, i germi concepiti nell'unione dei sessi del *Terebinto* con quelli del *Pistacchio* devono essere ibridi, e perciò

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

muli o *semi-muli*, e in questo caso il risultato sarebbe un mostro, cosa che per lo più ha un pregio nell'interesse dell'uomo. Pare adunque che i *Pistacchi* provenienti da una femmina fecondata dal *Terebinto* debbano essere esclusi come semi. Esamineremo in un altro articolo i vantaggi che possono avere come frutti.

Il *Pistacchio spontaneo* è dunque un essere collettivo e non un individuo: quindi non si può descrivere che genericamente. Io non so se in Europa se ne incontrino in alcun luogo. Abbiamo già veduto che quelli che si coltivano in Sicilia appartengono tutti ad un individuo fissato dalla coltura. Sono della medesima qualità quelli che si coltivano a Marsiglia e a Nizza dove sono così rari che si mostrano come una curiosità.

Io non posso determinare i caratteri di quelli che si coltivano nei contorni di Montpellier, ove non ho avuto il pensiero di esaminarli, quando vi sono passato; e stando a ciò che ne dice il nuovo Duhamel dovrei credere che sono spontanei. Si legge in quest'Opera alla pag. 71 del Tom. IV, che il *Pistacchio* a frutto subrotondo e a foglie varianti fra le tre e le sette fogliole è talmente acclimatato in Europa che cresce naturalmente nei contorni di Montpellier e altrove. In questo caso egli sarebbe *spontaneo*; ma non saprei come conciliare questo carattere col numero determinato delle fogliole, e colla forma costante dei frutti che vi attribuisce l'autore, mentre, se cresce naturalmente e che perciò proviene da semi, deve necessariamente presentare tante fisionomie quante ne sono le piante.

Tutti gli altri *Pistacchi* citati dagli scrittori appartengono certamente ad una varietà fissata dall'innesto, e probabilmente a quella che si coltiva in Sicilia. Tali per esempio sono le piante che, secondo il nuovo Duhamel, si coltivano dal Sig. Delezermes nella pepiniera imperiale del Roule, e che hanno fornito il campione per la figura che si vede rappresentata nel Tom. IV. della

PISTACCHIO VERO SPONTANEO

sua Opera, e tali dovevano essere quelle citate da Miller, le quali si coltivavano ai suoi tempi ad aria aperta nel giardino del Vescovo di Londra, Fulham, e in quella del Duca di Richemond a Goodwood nel Sussex.

Le piante *spontaneae* in genere non prosperano mai nelle colture artificiali; perchè non vi possono prendere lo sviluppo necessario per diventare fruttifere, e perchè se lo prendessero diventerebbero fuor di proporzione dei locali. Le innestate invece restano più piccole e fruttano subito e facilmente perchè l'innesto è già pubere, e non tende che a fruttare: esse perciò sono le preferite in questi casi in quasi tutte le specie. Il Delonchampio però nella sua Storia generale delle Piante cita dei Pistacchi venuti di seme in Venezia nel vico della Giudaica, e in Parigi nei giardini della Chiesa di Santa Maria, i primi veduti da Ermolao Barbaro, e i secondi dal Ruellio; egli aggiunge che in Lione il Pistacchio ha portato dei frutti (*Historia Generalis Plantarum, Lugduni* 1587). Che che ne sia però di questi esempi sarà sempre vero, che il *Pistacchio spontaneo* non può essere coltivato con vantaggio che pel solo oggetto di destinarlo all'innesto, meno nei paesi ove è indigeno, nei quali può fornire nel gran numero qualche nuova varietà pregevole a qualche riguardo.

N O T E

(1) Si veda il nuovo sistema del miglioramento dei frutti messo in voga dal Sig. Vans-Mons di Bruxelles, ed esposto nell'Almanacco del *Bon Jardinier* per l'anno 1829; e si vedano gli articoli pubblicati sopra di ciò negli Annali della Società di Orticoltura di Parigi, *Tom. 8, Livrais. 44, Avril 1831, p. 168*. Anche il Sig. Sageret ha adottato il sistema del Sig. Vans-Mons, siccome si può vedere nella sua *Pomologia Fisiologica*, stampata a Parigi nel 1830, nella quale lo ha sviluppato, e lo ha esteso con molto impegno.

Tutte queste autorità però non lo renderanno mai conciliabile coi principj della scienza, e coll'esperienza.

(2) Questa *Teoria di ripetizione* può essere equiparata a quella esposta dal Sig. Odart per ottenere delle varietà a frutto più grosso dell'ordinario. Egli comincia colla circoncisione di un ramo, il quale, secondo lui, principia subito per produrre i frutti più grossi. Ei segue poi con innestare le gemme del ramo migliorato, operazione che fissa il fenomeno nella nuova pianta e lo perpetua in tutta la sua discendenza. Io non potrei meglio formare un giudizio di questo sistema che riportando l'osservazione di un illustre Botanico francese, il Sig. Poiteau, il quale, nell'esporre le esperienze del Sig. Odart, e parlando della pianta proveniente dall'innesto del ramo circonciso che dava costantemente dei frutti migliorati, come quelli del ramo operato, aggiunge: « Il est bien à regretter que M.^r Odart n'ait pas circon-
cis une branche de ce nouveau pêcher ». Difatto, se il Sig. Odart avesse ciò eseguito, e lo avesse ripetuto indefinitivamente, l'ingrossamento di quelle pesche sarebbe andato all'infinito, e non saremmo più ridotti ad ammirar le pesche di 12 a 16 oncie. Vedi *Annales de la Société d'Horticulture de Paris, T. 7, Liv. 38, October 1830, pag. 190*.





Pistachio gentile, o Pistachio vero domestico

Domen. Del Pino del. in Fiorte 1824

Giuseppe Piro in. in Firenze 1821

PISTACCHIO GENTILE

O

PISTACCHIO VERO DOMESTICO

PISTACIA VERA HORTENSIS, *foliis imparipinnatis, foliolis ovatis, apice obtusis, aliquando trinis, saepius quinis, fructu majori ovato, semine eduli, gustu dulci gratissimo. Vulgo, Pistacchio Gentile, o Pistacchio Domestico.*

IL PISTACCHIO GENTILE che si coltiva in Italia non è una varietà migliorata dall'arte, ma una fisionomia fortuita venuta dal seme del Pistacchio comune, e conservata dalla coltura col mezzo dell'innesto perchè riconosciuta la più utile all'uomo per la grossezza e pel sapore del suo frutto.

Nello stato precario in cui vive fra noi, ove non esiste che innestata, essa forma un albero di grandezza mediocre: i suoi rami sono rari, aperti, nudi, coronati sulla punta da un ciuffo di foglie che gli dà un aspetto tutto particolare. Le foglie sono composte di un numero impari di fogliole, che, in generale, non oltrepassano le cinque, nè sono meno di tre, giacchè le poche che restano uniche o che si aprono in pari sono aborti visibili. La forma delle fogliole è ovale come nelle altre varietà, ma in questa sono più larghe e colla punta più ottusa: il verde che le distingue è più chiaro nella pagina inferiore che nella superiore, e in questa prende un liscio lucente. I fiori, piccioli, apetalati, e di

Pistacchio Gentile

PISTACCHIO GENTILE

un colore di porpora, sono portati da un grappolo composto di molti racemoli rari ed ascellari il quale esce sempre dalle ultime gemme della cacciata dell'anno antecedente immediatamente al di sotto della gemma terminale ove si apre il germoglio. I frutti sono ovali, ottusi alla base, puntuti sulla cima, rilevati nel mezzo, e della grossezza di un'oliva: sono composti di una membrana pellicolare colorita di rosso che ne forma il pericarpo esteriore, e di una capsula legnosa e sottile la quale racchiude una mandorla verdastria dolce aromatica che costituisce il frutto conosciuto sotto il nome di *Pistacchio*, e che è la sola parte edule.

Tale è il *Pistacchio femmina* della Sicilia di cui io possedo molte piante e che fornisce la qualità più stimata dei Pistacchi del commercio.

La prerogativa che ha fatto prescegliere questa varietà sopra di ogni altra consiste nella grossezza del mandorlo, nel suo bel colore verde, e nel sapore.

Nella maggior parte dei frutti la cosa ricercata dall'uomo è il pericarpo, e questo in generale è altrettanto più grosso e delicato quanto lo è meno il seme. Nel Pistacchio invece, il pericarpo non presenta alcun pregio come cibo: quindi in questa specie le varietà *mule* non solo non sono accolte e conservate dalla coltura, ma si riguardano come degenerazioni inutili, e si condannano a ricevere l'innesto. Certamente ne devono nascere di tempo in tempo nei paesi ove il Pistacchio vive in istato di natura; e in quei boschi si vedranno comparire talvolta dei Pistacchi nei quali la mandorla sarà abortita, e il pericarpo, ossia la tunica esteriore, che in natura è membranacea e sottile, sarà grossa e succosa; ma nessuno può farne caso perchè sono inutili all'uomo; e perciò devono perire obliati come piante degenerate.

Il carattere che dà del pregio al Pistacchio agli occhi dell'uomo è dunque la grossezza dei cotiledoni; e questa tiene alla perfezione vera, ossia alla perfezione della Natura. Essa può dipen-

PISTACCHIO GENTILE

dere dalla combinazione di due disposizioni particolari nella concezione, cioè 1.º dall'accumulo di una quantità straordinaria di mollecole elementari feminee in un ovaio, 2.º da una corrispondente affluenza di mollecole maschie omogenee nel fiore che lo contiene. La seconda di queste combinazioni non ha niente di straordinario perchè nelle piante diclinie i maschi concorrono insieme in numero indeterminato e indistintamente in qualunque fiore, ma la prima deve essere rara perchè non può venire che da uno stato di robustezza e di perfezione organica straordinaria nell'individuo che la possiede, e forse dal concorso della coltura e del clima che ne favoriscono lo sviluppo. Quando però la concorrenza delle cause alle quali è dovuta si riunisce in un fiore, allora è necessario per renderla utile che una quantità corrispondente di mollecole organiche maschili si porti a combinarsi in quell'ovario e vi formi un insieme. Se queste mancano il risultato può essere vario; o se ne combinano tante quante corrispondono a quelle che vi concorrono, e ne risulta un germe di fattezze ordinarie; o la combinazione è totale, e allora resta irregolare perchè fuor di proporzione, e ne risulta un germe spiegazzato che ha un'organizzazione mostruosa. Ma quando delle circostanze favorevoli portano nell'ovario straordinario una straordinaria quantità di polline, allora la combinazione è proporzionata e regolare; e il tutto che ne risulta, senza esser fuor di proporzione, ha però delle dimensioni più grandi e un'organizzazione più forte e più vivace.

È allora che compariscono le varietà che chiamiamo *Domestiche*, e che si distinguono per la grossezza e per la polposità dei cotiledoni. Certamente quella che noi conosciamo e che si coltiva in Sicilia non è la sola che si sia formata in tanti secoli, nè sarà la sola che sia stata fissata dall'innesto. Forse nella Siria e nell'India se ne coltiveranno anche delle migliori. Noi non ne conosciamo sin ora che tre, e la nostra è la più riputata nel commercio e nell'uso. Le altre due sono il *Pistacchio del Levante*, e il *Pi-*

PISTACCHIO GENTILE

stacchio di Barberia detto ancora *di Tunisi*. Il *Pistacchio del Levante*, che viene specialmente dalle Smirne, è più grosso di quello di Sicilia, ma il suo colore giallognolo e la minore delicatezza della sua pasta lo rendono meno ricercato: anch'esso però deve essere il frutto di una varietà fissata dall'innesto, mentre presenta costantemente una sola fisionomia, ciò che suppone provenire da un solo individuo. I *Pistacchi di Tunisi* sono i più piccioli, ma rivaleggiano con quelli di Sicilia pel colore verde della polpa che è quasi sempre vivissimo, e per la finezza della pasta: queste qualità però non sono uniformi in tutti, variando spesso in volume, in figura e in gusto, cosa che fa sospettare che provengano da piante spontanee che la coltura raccoglie ma che l'innesto non fissa.

Le varietà che si conservano dall'arte nelle Dioecie non sono nè possono essere che femmine: l'uomo non cerca che il frutto, e questo non è dato che dalla pianta femmina. Essa ha bisogno di una pianta maschia per fruttificare, e l'arte si cura di associarlo nella coltura per evitare la sterilità delle altre; ma, in questa classe di piante i maschi sono comuni, e perciò nessun individuo ha maschio proprio: qualunque maschio della specie serve alla fecondazione di qualunque femmina, e assicura l'allegagione del frutto, ossia la combinazione del germe, ma l'ovaio resta quale si è sviluppato nella gemma, nè subisce la minima modificazione: è il germe che vi si concepisce per entro, che dipende dalla natura del polline che lo combina. Il pericarpo che avvolge la mandorla e la mandorla stessa erano già fatti in rudimento prima della fecondazione: quindi sono estranei alla sua azione. Essi costituiscono l'ovaio ove si combinano i principj sessuali, cioè a dire l'utero e l'ovo che gli accolgono, e che ne conservano e ne nutriscono il prodotto, ossia il germe. Questo dunque è il solo che può risentirsi dell'influenza dell'azione maschile, e questo non forma che un punto quasi impercettibile del frutto, e non ha nessuna importanza nel valore edule del medesimo.

PISTACCHIO GENTILE

Ecco la vera ragione per cui la natura del maschio si rende indifferente nel Pistacchio come frutto. Essa sarebbe importante se si trattasse di moltiplicarlo di seme per averne delle varietà. In quel caso non vi è dubbio che la qualità del polline potrebbe decidere della natura delle piante che proverrebbero da quei semi.

Sarebbe forse impossibile all'industria di concorrere a questo così detto miglioramento, sia nei rapporti di convenzione per avere delle varietà a frutto più grosso o più delicato, sia nei rapporti della natura per ottenere delle varietà più robuste o più feconde; ma è certo che le piante che ne verrebbero, presenterebbero tutte le gradazioni in questi due sensi, e che si avrebbero, come si hanno certamente nei paesi ove il Pistacchio è indigeno, delle varietà di tutte le sorta nel cerchio sempre dei caratteri che sono essenziali alla specie.

Io non credo che questi tentativi possano convenire nei paesi che possiedono una varietà così gentile come quella della Sicilia. Le probabilità di ottenerne una migliore sono pochissime; e il dispendio di coltivare per tanto tempo infruttifere (sino all'età della pubertà) le piante che l'innesto potrebbe rendere produttive in pochi anni è un danno sicuro che non avrebbe compenso.

Quindi è nell'interesse del coltivatore di moltiplicare la varietà acquistata; e per questa qualunque maschio è buono purchè sia nello stato normale e non abbia difetti.

Non intendo perchè in Sicilia, invece di procurarsi dei maschi di seme, si ricorra all'innesto per conservarne uno particolare, che vi è stato portato probabilmente dagli Arabi all'epoca dell'introduzione di questa coltura all'oggetto di provvedere alla fecondazione delle prime piante femmine, per le quali non si sarebbe potuto aspettare senz'inconveniente il concorso dei maschi spontanei che avevano a nascere.

Eppure è questo l'uso di quei paesi: io ho avuti dei rami del maschio che si coltiva in Sicilia, e ne ho ora delle piante, e mi

PISTACCHIO GENTILE

sono convinto che non differiscono da quelli della femmina gentile che nelle foglie, le quali sono un poco meno larghe e un tantino più lunghe, ma che non eccedono il numero di cinque, nè si distinguono nella loro fisionomia da quelle di molte delle piante spontanee che io ho acquistate col seme fuorchè nei lineamenti i più superficiali.

È dunque evidente che questo maschio è un individuo comune, che non può avere alcuna proprietà particolare, nè meritare alcuna preferenza. Nell'accordargliela invece s'incontra in molti svantaggi. Il primo è la pena di doverlo conservar coll'innesto: il secondo è il pericolo del fallimento dell'operazione: il terzo è la minore prosperità della pianta che resta più picciola e vive meno.

Se i Siciliani adottassero il sistema dei semenzaj si convincerebbero dell'utilità dei maschj spontanei, e abbandonerebbero il loro *Domestico*: ma l'abitudine è una gran cosa: le prevenzioni hanno una magia che è difficile a dissipare, e vi vuole una fermezza non comune per superare le difficoltà che si oppongono sempre ai miglioramenti di ogni sorta.

I Siciliani innestano gli *Scornabecchi* (è questo il nome che si dà in Sicilia ai *Terebinti*) sul posto, e gli lasciano ove sono. Così almeno si pratica in Carini a 20 miglia da Palermo, ove il *Pistacchio* (la *Fastuca*, così lo chiamano i Siciliani) è coltivato in grande. In quel paese l'innesto si fa nel mese di Maggio, cioè a dire nel primo sugo, e si fa a *scudetto* come quello degli aranci, staccando una gemma con un poco di corteccia dal *domestico* ed applicandola poi sul legno del *salvatico* mediante un'incisione nella corteccia che si stringe poi con un salice, e che si rallenta dopo dieci o dodici giorni.

Io ho eseguito quest'innesto in Finale anche in Luglio nel secondo sugo, e ha preso egualmente; la cacciata del primo anno si è distesa a più di un palmo; quella del secondo è già di tre pal-

PISTACCHIO GENTILE

mi, e spero che in pochi anni raggiungerà le piante che ho avute di Sicilia, e darà dei frutti com'esse.

Alcuni pretendono che il maschio del *Terebinto* possa supplire al *Pistacchio* per la fecondazione delle femmine. L'affinità che passa fra queste due piante è così grande che non troverei strano che potessero fecondarsi reciprocamente. In questo caso si potrebbero eccitare dei dubbj sopra gli effetti di tale fecondazione: il primo, che è quello di dar vita al germe, è la conseguenza necessaria della combinazione dei sessi, e questo basterebbe per assicurare la vita del frutto e la sua maturazione: la fecondità del seme in esso contenuto, e i caratteri delle piante che ne nascerebbero sono gli effetti che ci sono ignoti e sui quali si potrebbero eccitare delle questioni.

In massima le combinazioni eterogenee dei sessi legano dei semi guazzabugliati ma capaci di vita e che germinano: quindi i frutti che ne proverrebbero, oltre al conservare le qualità naturali per ciò che riguarda la grossezza e la delicatezza dei cotiledoni, potrebbero ancora conservare la facoltà di nascere e di fruttare.

Resta a vedersi cosa sarebbero poi i frutti di queste piante composte delle due specie; e se il miscuglio, nelle sue risultanze, fosse in profitto o in perdita per i bisogni dell'uomo.

I frutti del seme ibrido sono sempre mostruosi, e i frutti mostruosi sono in genere i più ricercati. In essi la mancanza degli organi della generazione è compensata da una soprabbondanza di volume nelle parti parenchimatose, e da una delicatezza nel loro tessuto che le rende più gradite al palato e più nutritive. Ma noi abbiamo veduto che nel nostro caso queste qualità non hanno alcun pregio, perchè nel *Pistacchio* non si cerca il pericarpo ma il seme. È dunque evidente che gli ibridi del *Terebinto* col *Pistacchio* non potrebbero essere che mostri curiosi ma senz'utilità per l'uomo.

PISTACCHIO GENTILE

Poche piante danno un prodotto così lucroso come il Pistacchio. A Carini, ove ci vive sullo *Scornabecco* (Terebinto) e dove perciò non s'innalza più di 25 a 30 palmi (metri $6 \frac{1}{4}$ a $7 \frac{1}{4}$) il raccolto di una pianta delle più floride giunge a venti rotoli siciliani di Pistacchi freschi, ciò che corrisponde a 27 chilogrammi di frutto in scorza, il di cui valore varia secondo le circostanze, ma che si può sempre calcolare a centesimi 50 il chilogrammo, e perciò a franchi 13. 50. È questo il massimo di quelle coltivazioni: il prodotto medio si può fissare alla metà, mentre, in generale, i Pistacchi di Carini non oltrepassano 10 a 15 palmi di altezza, nè danno più di otto a dieci rotoli di frutto.

Quanto si potrebbe aumentare se si adottasse il sistema di innestare sul *Pistacchio spontaneo*, e di formare delle *Pistacchiere* artificiali con piante nate in semenzaio e coltivate in giardino invece di farle sui *Terebinti* viventi nei boschi come si pratica in Carini.

Una coltura ragionata ne aumenterebbe ancora il prodotto coll' aumentare il numero dei maschj: in Sicilia se ne innesta uno per ogni cento femmine; ed è per questo che i due terzi delle drupe falliscono e restano vuote. Io ne ho fatta disegnare una in tale stato nella Tavola che rappresenta il ramo col frutto per dare un'idea di tale fenomeno: non ho potuto farne figurar veruna colla mandorla formata, perchè la mia pianta non ha ancora la compagnia di un maschio che fiorisca, e le fallisce tutte. Non vi è alcuno però che non conosca i Pistacchi del commercio, e che perciò abbia bisogno di vederli figurati.

131



Carobba.

CAROBBO

CERATONIA, foliis alternis pinnatis quinquejugis, foliolis ovatis, floribus racemosis in vetustis ramis locatis, aliis masculis, aliis foemineis, aliis per abortum androgenis, calice brevi quinquedentato patenti, corolla deficiente, staminibus quinis subulatis patentibus, in calicis denticulis insertis, antheris incumbentibus bilocularibus, Germine supero arcuato lineare tomentoso, stylo vix ullo, stigmatе peltato bilobo, fructu siliquiforma, compresso, intus carnoso, multiloculari, mellifluo; semine solitario duro nitido compresso ovato. Vulgo, Carobba.

Siliquea edulis. C. B. Pin. 402. *Siliquae arbor sive Ceratia.* I. B. 1, 413. *Ceratonia*, Dod. Pempt. 787. Tournef. 578.

Siliquea edulis fructu vario. Ceratia arbor. Siliquea varia longa, una tortuosa et macri, brevi alia multum carnosa multumque sapida. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Siliquea edulis fructu breviori. Ceratonia multorum minus longa minusque crassa acinosior. Cup. Hort. Cathol.

Siliquea non edulis. Ceratia arbor sylvestris, extenuata atque ineduli siliqua. Cup. Hort. Cathol. Tournef. 578.

Caroubier à siliques. Ceratonia siliqua, Lin. *Ceratonia*. Dod. Pempt. 787. *Ceratia siliqua*. Lob. Ic. 2, p. 104. *Siliquea edulis*. Bauh. Pin. 400. Tournef. 578. Duham. Arb. 2, p. 261, t. 69. *Siliquea arbor f. Ceratia*. J. B. 1, 403. Raj. Hist. 1718, vulgairement Caroubier ou Careuge.

Il CAROBBO è una delle più singolari, delle più utili o delle meno conosciute fra le piante coltivate in Europa, e formò per l'Italia

CAROBBO

un ramo importantissimo di ricchezza agraria. Non sarà dunque fuor di ragione l'accordargli un posto fra gli alberi fruttiferi della Penisola.

Quantunque i suoi frutti non sieno fatti per le mense nè servino di alimento all'uomo, non lasciano d'essere frutti, e il ricco prodotto che danno, supplisce alla mancanza di gentilezza e di gusto. Questo motivo può giustificare bastantemente l'articolo che gli consacriamo.

CAPO PRIMO

DELLA VITA VEGETALE DEL CAROBBO, E DE' SUOI FENOMENI.

Tutto in natura viene dal seme: quello del *Carobbo* posto in terra in Primavera germina in pochi giorni, e più presto se si tiene prima per qualche tempo ad ammolire nell'acqua. La sua germinazione è *ipogea*. I cotiledoni si aprono in due fogliette che persistono, e in mezzo alle quali sorge un germoglietto rossiccio contenente una gemma, che è il rudimento della pianta futura. In ciò ei segue l'economia delle altre piante a foglia composta, le quali cominciano sempre ad aprirsi in due foglie semplici, e non ispiegano il carattere che loro è proprio che in quelle che le seguono. La sua crescita è lenta, ma se vivono in buon terreno non lo è tanto quanto si crede. Io ho avute alcune piante le quali in sei anni hanno acquistata l'altezza di sei metri, e la grossezza di un manico di zappa, e ciò perchè si trovavano in un terreno fertilissimo. La natura delle località dove vivono le piante influisce ancora sopra l'epoca della pubertà, ma nello stato di vegetazione regolare il Carobbo è pubere fra i dieci a dodici anni.

I nostri agricoltori pretendono che l'innesto concorra ad aumentare lo sviluppo dei rami: essi si fondano sull'esempio di alcune poche piante lasciate senz'innesto e rimaste assai picciole. Io ho osservato che queste sono tutte individui maschj: ed ai ma-

CAROBBO

schj si dà il nome di *salvatici*. Può darsi che il maschio spontaneo ingrandisca poco: quanto alle femmine non innestate posso assicurare che vengono più grandi delle *domestiche*.

In tutto il tempo che precede la pubertà la pianta non svolge che delle gemme ramifere, e la loro uscita ha luogo in Primavera. Non è così per i suoi fiori: quando la pianta comincia a produrne, essi sbucciano sul principiar dell'Autunno, e, meno il primo anno, nascono sempre a lato dei frutti maturi o della cicatrice da essi lasciata. È questo un fenomeno che si lega ad un insieme di economia vegetale di una natura singolare e diversa da quella delle altre piante: ecco ciò che ho osservato.

Il *Carobbo* è in istato di vita per tutto l'anno come l'*Aran- cio*, ma nella Primavera questa vita riceve un impulso straordinario che aumenta il movimento del sugo e determina la germogliazione. Nell'*Aran- cio*, come nelle altre piante *monoclinie*, questo sugo comincia per discendere direttamente dai rami alle radici e rimonta quasi subito ai rami per svolgere le gemme, nè si travasa fra il libro e l'alburno che dopo di avere sviluppata la testa dell'albero e compita l'allegagione dei fiori. Nel *Carobbo* ei segue un sistema contrario. Il primo movimento comincia anche in esso nel sugo che circola entro dei vasi, e comincia con un aumento di fluido, e con un acceleramento nella circolazione, ma lo sviluppo delle gemme non si opera che a *sugo travasato*. Il mese di Maggio è l'epoca di questo travaso, ed avviene allora che il *Carobbo* mette i nuovi germogli e comincia il suo corso di vita annuale. È questo il sistema di tutte le piante *diclinie*, e perciò in questa classe di piante si fa luogo agli innesti *a sugo travasato*, come sono quelli *a cannello*, e quelli *a gemma* o *a scudetto* prima del risveglio della vita annuale, nel mentre che nelle piante *monoclinie* essi non si possono eseguire che col *secondo sugo* dopo l'intero sviluppo della vegetazione. Le gemme che svolge questo *primo sugo* sono tutte *fogli- fere* e situate tutte nell'ascella delle foglie, meno le *gemme av-*

CAROBBO

ventizie che uno squilibrio di vegetazione determina eventualmente sul legno e che producono i così detti *rami succhioni*.

Le gemme di Primavera si distendono lungo la State, e si suddividono qualche volta in molte diramazioni che rinnovano la testa dell'albero e portano nei nodi e foglie e gemme, ma nessuna di queste si apre in fiori, nè subito formata come succede nelle piante a *fiorazione immediata* (la Vite), nè alla Primavera seguente come ha luogo nelle piante a *fiorazione successiva* (il Pero ec.). Esse restano dormienti per il corso di diciotto mesi alimentate dalle foglie che vi sono a lato e maturate da due giri di sugo. In questo tempo si fa luogo alla nuova cacciata che prolunga ancora i rami, e che, togliendo il nutrimento alle foglie della cacciata antecedente, ne provoca la caduta, la quale succede a poco a poco lungo la State quasi senz'essere avvertita. Soltanto dopo aver perdute queste tutrici da cui erano allattate le *gemme fiorifere* diventano feconde e tendono a svilupparsi. Esse si trovano in questo stato appunto al momento in cui cessa il distendimento della cacciata di Primavera, e in cui il frutto maturo cessa di assorbire i sughi già condensati dell'albero: è questo il mese di Agosto. Ricche allora di tutti questi sughi esse si aprono in fiori, i quali sortono in quei nodi ancora novelli in numero di uno o due per nodo. La loro allegazione è lenta, e più lenta ancora la crescita dei frutti: essi restano quasi stazionari per tutto l'Inverno, e non prendono un movimento di vita che nell'Aprile: i calori della State gli spingono con rapidità, e si trovano nella maturità sull'avvicinar dell'Autunno. E qui comincia l'economia più singolare della vegetazione del *Carobbo*.

Nel mentre che il frutto nato sul *nudo* cresce e si perfeziona si vanno sviluppando al suo lato delle nuove gemme *fiorifere* che sembrano prodotte dalle antiche, come i bulbilli nelle piante bulbose. Appena il frutto è maturo esse si aprono accanto a lui e si distendono in fiori, i quali ripetono il corso dei primi, e fanno

CAROBBIO

luogo alla nascita di un'altra generazione di gemme che si schiudono ogni anno le une dalle altre, e sempre sul medesimo nodo. Con questo sistema ogni nodo continua a produrre *gemme fiorifere* per un lunghissimo corso di anni; e la loro continua emissione va formando una specie di tubercolo che ingrossa ogni anno e cuopre i rami nudi in tutta la loro lunghezza. Così i due sistemi della *germogliazione* e della *fiorazione* si presentano intieramente divisi. Tutta la testa dell'albero è composta di messe a foglia sempre verde che gli danno un aspetto ridente in tutte le stagioni, ma che non presentano fiori, e la parte nuda dei rami è coperta nella loro lunghezza di una quantità di tubercoli alterni, sui quali si vedono continuamente o fiori o frutti, ma che sono privi di foglie. In questo modo il sistema *fiorifero* è stabile, e soltanto aumenta ogni anno di un nuovo ordine di gemme sul ritiro del sistema *fogliifero*, nel mentre che questo si rinnova in ogni cacciata, e in proporzione che si veste di nuovi germogli abbandona le foglie della cacciata antecedente, la quale entra in tale maniera nel sistema della *fiorazione*. Ambedue però si trovano continuamente in azione: la testa dell'albero non manca mai di foglie, perchè non le abbandona che dopo che si è rivestita di una nuova cacciata, e i rami non restano mai senza prodotto, perchè i fiori si succedono ai frutti senz'interruzione, e vi nascono accanto. Io non so se esista un'altra pianta in natura che offra tali fenomeni.

Il Giuggiolo è il solo che ne presenti una parte, mentre anche in lui il sistema *fiorifero* è fissato, e si ripete continuamente nei medesimi nodi, e vi forma egualmente una specie di tubercoli mediante la riproduzione continua di gemme che si addossano le une sopra le altre e vi si uniscono in gruppetti. Ma i fiori del Giuggiolo non solo nascono nei tubercoletti che si formano colle gemme sui nodi delle vegetazioni antecedenti, ma sbucciano ancora sulle gemme della cacciata novella e cuoprono così tutta la pianta: oltre di ciò, essendo essi portati da una specie di foglia,

CAROBBO

le due cacciate si confondono insieme, e la *fiorazione* e la *fogliazione* si trovano riunite.

Si aggiunga a queste due differenze una terza, ed è che nel Giuggiolo la *fiorazione* è contemporanea alla *fogliazione*, e che cessano ambedue nell' Inverno coll' abbandono dei frutti e delle foglie e coll' arresto della vegetazione, nel mentre che nel *Carobbo* la *fogliazione* si sviluppa in Primavera, e la *fiorazione* in Autunno; e l'una e l'altra si rinnovano senza interruzione, sicchè le nuove foglie si distendono senza scacciare le antiche, e i fiori sbucciano e si aprono prima che sieno caduti i frutti che gli hanno preceduti.

CAPO SECONDO

CARATTERI BOTANICI E FISIOLOGICI DEL CAROBBO.

Il *Carobbo* è dioecio (1): i Naturalisti lo considerano come poligamo, e pare che esistano infatti degli individui nei quali si spiegano dei fiori feminei in mezzo ai fiori maschj, o piuttosto dei fiori che riuniscono i due sessi: ma questi fiori feminei, sebbene godano di una tal quale allegagione, non abboniscono mai. Essi si aprono in una siliqua sottile, torta, senza polpa e senza semi che marcisce sulla pianta.

Nella costa della Liguria io ne ho veduti diversi. Vi ricevono il nome di *Cornette*, e sono rigettati come piante *salvatiche*. Sono maschj, i quali in mezzo ai fiori *polliniferi* che loro sono proprj, portano dei fiori che hanno nel centro del disco che gli serve di calice un pistillo che si sviluppa, ma che non è perfetto. È un fenomeno che si osserva anche più deciso negli individui feminei, mentre in questi la maggior parte dei fiori *pisilliferi* portano

(1) Linneo lo pone nelle *Poligamie Trioecie* come il Fico. Io ho già dimostrato nel mio Trattato sul Fico, che la poligamia di questa pianta non è che un'illusione. Credo che si possa dire lo stesso del *Carobbo*.

CAROBBO

intorno al disco su cui sorge il pistillo dei rudimenti di stami consistenti in un' antera abortita. La sola differenza che distingue questi due casi si è, che le false antere periscono, perchè in qualità di antere sono caduche anche quando sono perfette, e che invece i falsi pistilli persistono, perchè nelle *diclinie* è della natura del pistillo di vivere anche quando non è fecondato. Del resto è noto che tutte le piante *dioiche* offrono qualche aberrazione dal carattere della loro classe, sviluppandosi spesso dei fiori maschj negli individui feminei, e viceversa, siccome si osserva nel Canape, nel Gelso, e nel Pistacchio; nè sarebbe strano che il *Carobbo* presentasse un' eguale anomalia.

Due sono i fiori nel *Carobbo*, perchè ogni sesso ha il suo, ma l'apparato che circonda le parti sessuali è in ambedue lo stesso. Esso consiste in un disco carnoso, che fa le funzioni di calice, e che porta gli stami nel maschio, e il pistillo nella femmina. In ambi i sessi è senza corolla; ma nei maschj è circondato da cinque stami inserti nei denti delle cinque incavature che ne tagliano il giro e composti di un filamento quattro volte più lungo del calice e di un' antera biloculare che si apre in polline. Nella femmina il calice è sormontato da un pistillo arcato, lineare, tomentoso, quasi senza stilo, e finito da uno stigma bilobo e peltato. Nei maschj il centro del disco è nudo, ma presenta una specie di incavatura che sembra la cicatrice di un' articolazione disciolta, e che si annunzia per l'inserzione di un pistillo abortito. Nelle femmine il suo contorno è diviso come nei maschj in cinque incavature dalle quali sortono cinque corpi bruni, sottili, corti, lanceolati, sessili, incarcerati nei denti del calice e che si annunziano per rudimenti di stami. Nel maschio i fiori sono disposti intorno ad un asse corto e lineare, e prendono la forma di un *amento* breve ovoidale, colorito di un rosso vivissimo, il quale si volge in giallo dopo l'emissione del polline. Nella femmina sono portati da un asse lineare sei volte più lungo di quello del maschio, il quale

C A R O B B O

prende la forma di un grappolo semplice, e che è sempre di un colore pallido e bianchiccio. Nell'uno e nell'altro i fiori si spiegano lentamente e prolungano la loro vita per molti mesi, circostanza che favorisce la fecondazione. In questo tempo essi esalano un odore di sperma acutissimo, che si fa sentir da lontano e che è disagiata.

Il Fiore del *Carobbo* non varia col variare degli individui, ossia di quei gruppi diversi di piante che conosciamo sotto il nome di *varietà*, ma i frutti che allega presentano tutte quelle differenze di lineamenti e di forme che costituiscono le fisionomie vegetali, e che ne determinano la conservazione col mezzo della coltura. Secondo i diversi accidenti o le diverse complicazioni della concezione i semi del *Carobbo* danno delle piante a frutto diverso. Tutte le *Carobbe* consistono in una siliqua oblonga, fibrosa, e ritorta, contenente dei semi duri, ellittici, e compressi, destinati alla riproduzione. Ma questa siliqua varia in grossezza, in consistenza, in quantità e in qualità di polpa e in altri accidenti. La maggior parte di quelle che nascono ordinariamente, portano una siliqua sottile, legnosa e piena di semi. Quelle che hanno sortita dalla nascita una fisionomia straordinaria, e che per questa sono state conservate coll'innesto, danno una siliqua grossa, carnosa ed edule, e ve ne sono alcune nelle quali la polpa si fonde in un miele abbondante e dolcissimo. È probabile che ne esistano delle sterili, cioè a dire che non portano grani, e in esse la siliqua deve avere in compenso un volume maggiore e una maggiore polposità. Tutte queste varietà sono figlie del seme, e dipendono dai diversi accidenti della concezione. Le più comuni sono semplici *fisionomie*, le più singolari sono *mostri*. Nei paesi ove questa pianta nasce spontanea e non è limitata dalla coltura se ne incontrano di tutte le forme, e ogni individuo ha la sua. Ma dove il *Carobbo* forma un ramo di ricchezza agraria l'innesto distrugge la maggior parte delle varietà normali e conserva le mostruose.

CAROBBO

Così nel regno di Valenza, secondo le osservazioni dell'illustre Cavanilles, se ne coltivano di tre qualità distinte coi nomi di *Melars*, *Lindars*, e *Costelats*. I *Lindars* e i *Costelats* hanno le foglie più grandi e le silique della lunghezza di un piede, ma sono poco carnose ed asciutte. I *Melars* hanno le foglie più corte egualmente che le silique, ma queste sono più polpose e piene di un miele dolcissimo, ed è appunto per l'abbondanza del miele che si chiamano *Melars*, mentre ne hanno tanto che stilla qualche volta spontaneo e va sino a terra.

In Sicilia se ne conoscono quattro varietà: la prima lunga e grossa, la seconda più corta, meno grossa e dentro più piena di granelli, la terza con frutti varj, alcuni lunghi, torti e magri, ed altri brevi molto carnosì e gustosi, la quarta con frutto magro e di mal gusto. Così le descrive il Nicosia, e sembrano le stesse descritte dal Cupani nell'Orto Catolico, e riportate dal Tournefort nelle sue Istituzioni.

In Liguria ne coltiviamo di tre sorta, cioè la *Carobba di Spagna*, la *Carobba nostrale*, e la *Sonaglina*. La prima fa la siliqua grossa e carnosa, la seconda la fa più magra, ma ne produce in maggior quantità. La terza fa una siliqua così asciutta, che i semi vi suonano dentro quando si scuote. Chi sa quante se ne coltiveranno nelle Isole Greche, in Egitto e nella Siria? In quei paesi, ove l'innesto non le sopprime nell'infanzia, ne devono sortire anche delle *mule*. Io non ho potuto avere sotto gli occhi la famosa varietà che si coltiva nel Valenzano sotto il nome di *Melars*. Forse se si esaminasse si troverebbe che manca di semi. La carnosità della sua polpa e l'abbondanza di miele che la caratterizza lo fanno congetturare con fondamento.

Non vi è dubbio che anche il *Carobbo* deve avere i suoi *muli*. Essi si trovano in tutte le piante, e gli incontriamo più o meno frequenti nella coltura in proporzione che questa qualità li rende

CAROBBO

più utili perchè l'utilità è quella che li fa ricercare e determina la loro conservazione.

La Palma stessa (*Phenix Datilifera*. Lin.) ha i suoi, e sappiamo che ne esiste una varietà in cui i datteri sono più polposi dei comuni e mancano affatto del seme (1). Essa si moltiplica col mezzo di certe gemme che nascono fra le foglie come nelle dicotiledoni, e si spiegano in polloni, i quali posti in terra radicano e sorgono in Palme. È questo un'anomalia per una pianta monocotiledone, giacchè è nella natura di questa classe di piante di non avere che la sola gemma terminale; ma bisogna riflettere che nel *mulismo* le piante che lo spiegano, provenendo da una concezione anormale, non sono che un guazzabuglio di organizzazione, e si distaccano perciò qualche volta anche dai caratteri che sono proprj alla specie.

I Naturalisti sostengono che l'allegagione, e perciò l'abbondanza, e la perfezione delle silique nei *Carobbi* dipenda dall'influenza delle piante maschie; e il Cavanilles dice positivamente che per ottenere molto frutto bisogna innestare un ramo maschio in ogni pianta feminea. Io sottopongo all'esame dei Naturalisti alcune osservazioni su questo punto.

È riconosciuto che nelle piante *monoclinie* l'ovaio che non è fecondato perisce e cade, e che perciò senza fecondazione non vi è allegagione. Ciò è visibile nel Pero, nel Pescio, nell'Arancio, e in tutte le piante a sesso riunito. Questo principio però non sta per le piante *diclinie*. In esse l'influenza del maschio è limitata

(1) Nei viaggi del sig. Federico Cuilliaud a Meroè, al fiume bianco, agli Oasis nell'ovest dell'Egitto ec. dal 1819 al 1822 si legge che nell'Oasis chiamato Sovah vi si trovano cinque specie di datteri, una delle quali è senza nocciolo. Questo fatto è confermato dal sig. Desfontaine, il quale gli ha trovati ancora nel Biledulgerid. Le piante che presentano questo *mulismo* si moltiplicano col mezzo di polloni che si sviluppano nell'ascella delle foglie, e più specialmente a fior di terra.

CAROBBIO

al puro seme: l'apparato fiorifero si sostiene senza fecondazione e si forma in frutto. È vero che questo frutto non è che un semplice pericarpo più o meno sviluppato secondo la specie e privo di seme, ma allega come se lo avesse e matura come quelli che lo hanno.

Il Dattero si spiega nella Palma, e cresce anche senza fecondazione: ei non chiude il nocciolo, ma si sviluppa e prende tutta l'estensione e la forma di quelli che sono fecondati e abboniscono. Manca solo di polpa, perchè è quella che costituisce lo *spermoderma*, e lo *spermoderma* è parte di seme. Io ne ho raccolto più volte in una pianta in Finale degli spadici che avrebbero fatto illusione a chi si sia.

Il Pistacchio allega i suoi frutti anche senza l'aiuto del maschio: essi restano vuoti, ossia senza mandorla, ma la cocca che forma il pericarpo acquista uno sviluppo così seducente che non fa distinguere i frutti all'esterno da quelli che son fecondati e chiudono il grano. Il frutto del Canape si forma anch'esso nel fiore femminile, sebbene sia privo dell'influenza del maschio, e si lega in un granolino che è vuoto, ma che non si distingue all'esteriore da quelli che sono pieni.

È difficile il poter conoscere se succederebbe lo stesso nelle piante *monoecie*, perchè, per farne la prova, bisognerebbe privarle artificialmente dei maschj, i quali, circondando così da vicino le femmine, non danno luogo a simile accidente. Si osservi però che nel Castagno la *riccia* che forma il pericarpo del frutto è di sua natura persistente e perciò indipendente dall'influenza dell'*amentum*. È questo sicuramente necessario per l'allegazione del seme, ossia della *Castagna*, e la *Castagna* fallisce quando la fecondazione non è perfetta; ma anche in questo caso la *riccia* persiste, nè si dà esempio che perisca. Si può dire lo stesso delle Noci e delle Nocciole, nelle quali il pieno è composto di *spermoderma* e di *germe* e fallisce sovente, nel mentre che il *mallo* persiste. L'eccez-

CAROBBO

zione è dunque generale per le piante *diclinie*, e il *Carobbo*, che è in questo numero deve presentare i caratteri che sono comuni alle altre. Nessuno metterà in dubbio che i suoi grani abortiscono ogni volta che manca di maschio, ma pare certo che la siliqua allega e persiste anche senza di esso.

Resterà ad esaminarsi se la fecondazione, dando una vita al seme, facilita lo sviluppo della siliqua che lo chiude, e possa aumentare o diminuire la sua grossezza e la sua carnosità. L'esempio del Dattero potrebbe farlo credere: esso si forma senza fecondazione e prende la più bella apparenza: però non solo ei resta privo del nocciolo, ma ancora l'inviluppo che lo avvolge e che è quello che si mangia, resta magro, cartilaginoso e senza polpa. Per ispiegare quest'anomalia basta riflettere che la siliqua della *Carobba* non corrisponde alla polpa del Dattero ma bensì alla sua scorza. Nel Dattero il nocciolo è quello che costituisce il germe, e la parte polposa che l'avvolge è lo *spermoderma*: quindi essi formano insieme il seme e debbono avere la medesima sorte. Il resto è pericarpo come la siliqua nel *Carobbo*, e questo persiste come in quella, e prende il suo sviluppo anche senza la fecondazione. Alcuni si sono lasciati illudere dalle differenze che si osservano fra le silique d'un *Carobbo* e quelle d'un altro, e hanno creduto che queste differenze fossero effetto della scarsezza e dell'abbondanza dell'azione maschile. Si osservi che se queste differenze dipendessero dalla fecondazione si troverebbero nella medesima pianta delle silique picciole e asciutte miste alle silique grosse e polpose, mentre nelle piante dioecie la fecondazione non può essere eguale in tutti i fiori specialmente quando i maschi sono pochi e lontani; ma questo non si osserva giammai. Tutte le silique della stessa pianta sono press'a poco eguali, e conservano sempre i caratteri che distinguono la varietà.

Le *Carobbe* che noi chiamiamo di *Spagna* sono sempre più grosse e più polpose delle *nostrali*, nel mentre che queste sono più

CAROBBO

abbondanti; e le *Melars* di Valenza sono costantemente più polpose delle *Costelats*, le quali sono sempre più lunghe. È vero che il Cupani e dopo lui il Nicosia ne descrive una varietà che fa dei frutti varj, alcuni lunghi, torti o magri ed altri brevi, molto carnosì e gustosi, ma queste differenze non sono accidentali come lo sarebbero se fossero l'effetto della fecondazione: esse sono costanti e stanno nell'indole di quella varietà, e probabilmente dipendono da un'organizzazione anormale che ha sortita dalla concezione, come la *Bizzarria* negli *Agrumi*. Se fosse altrimenti i coltivatori se ne sarebbero avveduti perchè sono cose che non isfuggono neppure all'osservazione delle persone più volgari. Così nei paesi ove si coltivano le Palme, gli abitanti, quantunque barbari, si sono avveduti della necessità del maschio per avere dei datteri eduli e polposi. I Siciliani conoscono l'importanza del maschio per la granitura del Pistacchio, e ne tengono espressamente delle piante frammiste alle femmine. Nessuno fra i pratici si è mai avveduto della necessità del maschio per avere delle *Carobbe* o per averle perfette.

In Liguria i *Carobbi maschj* sono così rari che si ignora in generale che ne esistano, ed io ho durato fatica a trovarne: essi si incontrano solo in qualche pianta obbliata perchè nata e vivente fra gli scoglj e perchè così meschina da non invitare il coltivatore ad innestarla.

Cavanilles conviene che sono rare anche nel Valenzano: ep- pure in tutti questi paesi il *Carobbo* è fecondissimo, nè il suo prodotto fallisce mai, meno per effetto di crisi meteorologiche. È forza dunque conchiudere che la fecondazione non è di alcuna importanza per l'allegagione e per la bontà delle silique che formano il prodotto agrario del *Carobbo*: essa non influisce che sopra il seme, e questo non è edule, e perciò è un superfluo che si vorrebbe poter fare sparire. A prima vista questo fatto sembra in contradizione con i principj, ma se ne trova la conciliazione nella distinzione che esiste fra l'*utero* e il *feto*, ossia fra l'*ovaio* e il *germe*.

Nelle *monoclinie* questi due corpi sono così dipendenti fra loro che non possono esistere l'uno senza l'altro, sicchè se il *seme* perisce per mancanza di fecondazione, l'*ovaio* perisce ancor esso; ma nelle *diclinie* l'*ovaio* ha una vita propria che lo rende indipendente dalla vita del *seme*. È un corpo persistente che vegeta come le altre parti dell'albero, e che qualche volta invece di perire per la fallacità del seme ne trae del profitto coll'appropriarsi il nutrimento che era destinato a quello, e che, in sua mancanza, rifluisce nel suo tessuto e lo impingua.

Ci riserviamo a pubblicare il resto di questo Articolo nella Dispensa successiva, nella quale ci proponiamo di dare il Disegno del fiore maschio. I Botanici e i Fisiologi accoglieranno certamente con favore queste due Tavole, perchè vi troveranno una verità e dei particolari che non si incontrano ancora in alcuna di quelle che sono state pubblicate sino al presente.



Fiore maschio di farollo.

CAPO TERZO

DELLA COLTIVAZIONE DEL CAROBBO E DELLA SUA UTILITÀ

Il CAROBBO gode di una vigoria di vegetazione così spontanea che è stato riguardato come un'eccezione alla legge generale che sottopone le piante al bisogno di una coltura. Quest'opinione è venuta dal vedere che nasce e frutta anche in mezzo agli scogli i più aridi, ma la facilità con cui vegeta e produce anche senza aiuto dell'arte non impedisce che non provi del vantaggio dalla coltura e non corrisponda generosamente alle cure dell'industria.

A quattro punti si riduce la sua coltivazione: seminazione, trapiantamento, sfrondatura, ed innesto.

Abbiamo già osservato che i suoi semi, quantunque durissimi, nascono facilissimamente, e che la loro germinazione si accelera facendoli macerare per alcuni giorni nell'acqua prima di porli nella terra.

Più delicato è il trapiantamento: si eseguisce in Gennaro, e, se si fa con cura prima che le piante ingrossino molto, è raro che manchi: è però difficile a riescire se si aspetta che le piante sieno adulte.

La sfrondatura è la cosa la più trascurata dai coltivatori del *Carobbo*. Cavanilles si lagna che nel Valenzano i contadini non puliscono mai questa pianta del vecchio, perchè, vedendo che il frutto è sempre nel legno, credono di diminuire il prodotto colla diminuzione dei rami. È questo un pregiudizio. Diradando la pianta e tenendola tutta nel vivo, i rami che rimangono compensano i rami tagliati perchè mettono più gemme e nutriscono meglio i frutti.

L'innesto è di una riescita facilissima, ma deve essere praticato in Maggio quando il travaso del sugo è nella sua pienezza.

CAROBBO

Già ho osservato che il sugo del *Carobbo* segue nei suoi movimenti il sistema delle piante *diclinie*: esse cominciano la rivoluzione della vita annuale col sugo *travasato*, e questo travaso precede la germogliazione, ossia la cacciata di Primavera: quindi in questo stato non si può innestare che coll'applicazione della gemma fra il *libro* e l'*alburno*. Io non sosterrò che non possa prestarsi anche all'innesto per *combaciamento di corteccia con corteccia*, che è quello che si pratica colle piante *monoclinie* in Primavera. È questo un innesto che riesce in tutte le piante purchè si eseguisca prima che il sugo si metta in movimento: in esso non si tratta che di sanare due piaghe una coll'altra. Senza l'applicazione dell'innesto (domestico) i vasi tagliati del soggetto (*salvatico*) si sarebbero rimarginati da se medesimi mediante la cicatrizzazione operata dalla sostanza fluida che contengono, la quale, essendo in quella stagione in un certo grado di vegetabilità, si organizza in tessuto, e rifa la parete mancante del vaso. Coll'applicazione dell'innesto, l'operazione si eseguisce più facilmente perchè la parte tolta al vaso dal taglio è supplita da quella che vi è applicata, e la sostanza fluida che tendeva ad escire in ragione della sua gravità, ritenuta nel vaso rimesso in intero, riempie gli interstizj che restano tra le due parti e vi forma una saldatura: ma per far questo bisogna che il sugo sia in uno stato di coagolo. Ora si tratta di sapere se ciò abbia luogo mai nelle piante a vita continua come il *Carobbo*. Io lo credo: è vero che esse non si trovano mai in uno stato di sospensione totale di vita come le piante a foglia caduca, ma nell'inverno questa vita è così lenta che non dà luogo all'uscita violenta del sugo, solo impedimento alla saldatura dei vasi e perciò alla riuscita dell'innesto. Ciò posto è evidente che il *Carobbo* potrebbe innestarsi anche a sugo *circolante*, prima del risveglio della vegetazione. È questa però una questione fisiologica poichè in agricoltura è certo che i soli innesti che gli sono proprj sono quelli che si fanno fra *libro* e *alburno*

CAROBBO

e specialmente quello a *scudetto* e quello a *cannello*. Col primo si introduce tra corteccia e legno una gemma munita di un pezzo di corteccia della forma di uno scudo. Col secondo s'infila nel legno del *soggetto* (salvatico) un cannelletto di corteccia *domestica* munito di una o più gemme. Nell'uno e nell'altro è il *sugo trasasato* che forma l'unione.

Anche l'innesto a *marza* può essere applicato al *Carobbo*, ma bisogna che si eseguisca in Maggio come quello a *scudetto*, e che si eseguisca nel modo che si usa cogli ulivi al *secondo sugo* introducendo, cioè, la linguetta inferiore della *marza* consistente in pura corteccia fra il libro e l'alburno del *soggetto* (salvatico). Ognun vede che in questo modo l'innesto a *marza* si riduce a quello a *scudetto*, ed è fondato sulli stessi principj. Esso non ne differisce che nella forma del pezzo di vegetale che serve d'innesto; e la forma degli innesti è una cosa inconcludente che ha servito ad un grande agronomo per classarli, ma che non può stabilire una classificazione naturale. Io ho già esposte con più estensione queste mie idee in una Memoria che ho presentata nel 1832, alla R. Accademia delle Scienze di Torino, e mi rimetto a quella pel loro sviluppo.

Il *Carobbo* non si unisce ad alcuna altra pianta. È stato detto da Palladio che piglia sul Pruno e sul Mandorlo, ma sono favole; e il Nicosia, che ne ha fatta la prova, le smentisce. Egli smentisce egualmente l'altra asserzione di Palladio il quale dice che si può moltiplicare di *talea* (ramo posto in terra a far radice). I suoi rami non radicano mai, nè messi in terra, nè margottati nè propaginati. L'individuo non si moltiplica che coll'innesto, siccome il seme è il solo che moltiplichi gli individui.

La rendita del *Carobbo* è forse la più ricca di quante ne abbia l'agricoltura Europea. Nella Liguria occidentale le piante comuni si valutano del prodotto di due cantara Genovesi di frutto, cioè di un cantaro decimale ciascuna; le più belle danno sino a

CAROBBO

dodici cantara di *Carobbe*. Questo prodotto non si ottiene che ogni due anni, giacchè anche il *Carobbo* ha un riposo: quindi il prodotto annuo delle piante più belle si può calcolare a sei cantara Genovesi, ossia a tre cantara decimali di frutto.

Il prezzo di questa derrata varia nel commercio fra le quattro e le nove lire Genovesi al cantaro, ma ponendolo al medio di lire 6 si avrà una rendita di annue lire 36, o di franchi 30, per pianta. Quello delle piante comuni sarà solo di lire 6, sul prodotto annuo di un cantaro di frutto; ma, se si farà una comune delle piante minime colle massime, esso riverrà a più del doppio.

Il Cavanilles porta il prodotto dei *Carobbi* del Valenzano a libbre ottocento di *Carobbe* per pianta. Calcolando la libbra Spagnuola a oncie 18 di Genova avremo un peso di cantara 5, e un terzo, e perciò di una metà circa delle belle piante del Genovesato. Bisogna credere però che la libbra Spagnuola sia molto più forte, mentre, non si saprebbe come spiegare una differenza tanto svantaggiosa per un paese così fertile come il Regno di Valenza. Essa mi sembra improbabile, tanto più che trovo che in Sicilia il prodotto di quest'albero supera di molto quello delle piante della Costa Ligustica. Il Giornale Napoletano l'*Omnibus*, 2 Novembre 1833, dice che nelle colline di *Peschici* e di *Rodi* si incontrano assai frequenti gli alberi che producono 50 tomoli di *Carobbe*.

Il tomolo di Sicilia è una misura di capacità che, ragguagliata alla mina di Genova, sta a questa come 46 a 100; ma bisogna riflettere che la forma delle *Carobbe* è tale che non si può ottenere in una medesima capacità il medesimo peso che si ottiene col grano, colla melica e cogli altri generi di forma rotonda e minuta.

I pratici mi assicurano che una mina di *Carobbe* non pesa che da 5 a 6 rubbi; e siccome 50 tomoli corrispondono in misura di capacità a mine 23 di Genova, ossia a rubbi 138 (cantara 23) di Genova, così bisogna conchiudere che il prodotto dei *Carobbi* delle colline di *Peschici* e di *Rodi*, montante a tomoli 50, per pian-

CAROBBO

ta, sarà del peso di 25 cantara Genovesi, ossia di dodici circa cantara decimali, e perciò quasi il doppio di quello delle piante più grosse della Costa Ligustica.

Io non entrerò in esami più minuti su questi ragguagli, ma osserverò che, preso per base il prodotto dei *Carobbi* del Genovesato, ne viene per conseguenza che non si conosce in Europa pianta alcuna che dia un prodotto eguale al *Carobbo*.

Nessuno certamente vi metterà in confronto l'Ulivo. Se si stabilisce il calcolo sopra le piante comuni anche nei paesi ove si coltiva l'*Ulivo Gentile*, si troverà che non giungono a dare più di un ottavo di barile d'olio ciascuna, e questo ogni tre anni. Si avrà quindi un prodotto medio di annui franchi 2. 50 per pianta, calcolato l'olio a lire 60 il barile. Le piante di un barile sono rare, e quelle di due e di tre sono fenomeni che non possono servire di base per il ragguaglio di una coltivazione. Si aggiunga a questo che l'Ulivo esige un terreno ubertoso, una coltivazione dispendiosissima, e delle fabbriche per l'estrazione dell'olio, e si aggiunga ancora che è molto più fallace del *Carobbo*, perchè non solo è soggetto ai freddi come quello, ma è soggetto ancora più ai calori del Giugno, i quali sovente portano via la più bella fioritura.

L'Arancio e il Limone sembrano presentare una concorrenza più vantaggiosa, ma quanti inconvenienti non vanno uniti al loro ricco prodotto? Essi esigono un terreno da giardino e dell'acqua in abbondanza; esigono un clima dolcissimo, e sono soggetti a gelare anche nei paesi i più meridionali.

Il *Carobbo* invece prospera nei luoghi i più ingrati e senza coltura, e quantunque sensibile al freddo, lo è però molto meno degli agrumi. Si aggiunga a questo che il prodotto degli agrumi non può aspettare la vendita al di là di un certo tempo, e già sono alcuni anni che la incontra difficile, nel mentre che le *Carobbe* possono conservarsi in magazzino e aspettar l'occasione dello smercio il quale dal più al meno non può mancare.

CAROBBO

Questi vantaggi non sono sfuggiti all'attenzione degli Agricoltori di molti paesi e specialmente degli abitanti del Regno di Valenza in Ispagna e di diversi luoghi del Regno di Napoli e della Sicilia: ma non sono stati ancora valutati in tutte le località suscettibili di tale coltura.

La maggior parte della costa dell'Italia Meridionale da Nizza sino a Napoli potrebbe coltivare il *Carobbo*. Ne abbiamo un esempio nelle *Carobbieri* che esistono in molti punti del contado di Nizza e della Liguria occidentale. Ivi ei nasce *spontaneo* in mezzo agli scogli nelle località riscaldate dall'aria marina e riparate dalle montagne. Nessuno ne semina perchè nessuno ne ha mai seminato, tale essendo la rotina degli Agricoltori in quasi tutti i paesi; ma quando ne nascono ognuno ne prende cura e gli tien cari più degli ulivi in mezzo ai quali si incontrano spessissimo. Si innestano perchè si è osservato che le piante *di grana* (così sono chiamate le piante spontanee) fruttano poco, e per lo più danno delle silique picciole o poco carnose, ma si innestano sul luogo ove nascono come si fa in Sicilia coi Terebinti sui quali si innesta il Pistacchio.

Si dice che i *Carobbi* amano i luoghi secchi e gli scogli perchè vegetano anche fra le rocce e gettano le radici nelle fessure dei luoghi sassosi; ma io ne ho seminato in terreno di giardino e gli cultivo fra le Viti e gli Ulivi come nel Valenzano e vedo che vi prosperano e crescono molto di più che nei luoghi incolti. Questo fatto è d'accordo con ciò che ne dice Palladio il quale confessa che nei luoghi secchi si aumenta la loro fecondità coll'adacquarlo.

Io non so se questa coltura abbia sempre presentato i vantaggi che ha in questo momento. Forse i nostri antichi avevano nell'alto prezzo del vino, dell'olio, e degli agrumi un contrapposto più vantaggioso; ma al presente le cose sono cangiate. I prodotti che facevano la ricchezza della costa Italiana sul Mediterraneo sono inviliti come il vino e gli agrumi, o sono di un prodotto fal-

CAROBBO

lacissimo come l'olio. Il *Carobbo* invece è sempre di un prodotto sicuro e si sostiene a dei prezzi discreti. Non vi è derrata che convenga più di questa pel nutrimento dei muli e dei cavalli: essa gli ingrassa e li rinfresca, e costa meno delle fave e della biada, che ingrassa e riscalda. Anche le bestie bovine si trovano bene del nutrimento delle Carobbe; e in paesi ove non vi sono prati qualunque supplemento merita di essere apprezzato. Se si riuscisse ad averne una grande abbondanza potrebbero servire per l'ingrasso dei maiali come l'usano in Siria, e supplire alla ghianda divenuta omai molto scarsa, o alle castagne che sono più care. Sin ora io vedo che i prodotti che servono al nutrimento del Bestiame sono quelli che si sostengono di più perchè il Bestiame è ancora il solo articolo che non rigurgita, e perchè i suoi usi sono tanti e così utili all'uomo che è difficile che vi sia del superfluo.

Il solo inconveniente che presenta il *Carobbo* sta nella sua suscettibilità di patire i geli. Siccome la sua vita vegetale non cessa mai, e che si trova in fruttificazione appunto nel cuore dell'inverno, così il gelo offende sovente le piccole silique appena allegate, e qualche volta offende anche la pianta: io non ricordo di aver veduto questo fenomeno. Si dice che le piante abbiano sofferto assai nel gelo del 1789 e in quello del 1792. Il primo è stato uno dei geli i più forti di cui si abbia memoria, e ha fatti dei guasti in tutta l'Europa: i Limoni e gli Aranci soffrirono molto anche in Sicilia: in Liguria furono tutti scapezzati, e molti recisi a fior di terra: non sarebbe strano che anche i *Carobbi* ne avessero risentito. Al dire di Cavanilles gelarono in quell'anno nel Regno di Valenza ove il clima è più dolce che nella Liguria.

Il gelo del 1792 fu meno forte e più breve non essendo durato che poche ore, ma i suoi danni si estesero a molte piante che vi sono meno sensibili degli Agrumi, e fra queste agli Ulivi, i quali creparono in quantità specialmente nei rami e nei tronchi giovani. Qual meraviglia se ne avessero risentito anche i *Carobbi*? Essi do-

CAROBBO

vevano trovarsi appunto nelle stesse circostanze degli Ulivi. Il gelo ebbe luogo il 17 di Febbraro, e perciò in una stagione in cui nei paesi meridionali la vegetazione è nel suo risveglio. Fu preceduto da un inverno dolcissimo il quale l'aveva anticipata, e perciò le piante si trovarono nella situazione in cui sono ordinariamente sulla fine di Marzo.

In questo stato di cose l'Ulivo e il *Carobbo* dovevano risentirsi dell'azione del gelo come i Limoni, perchè si trovavano per un effetto della straordinarietà della stagione nello stesso stato di vegetazione in cui il Limone è permanentemente.

Io mi ricordo di quel gelo e ne rammento le particolarità in ciò che riguarda gli Agrumi e gli Ulivi, ma in quanto ai *Carobbi* io non ne faceva caso in quel tempo: quindi non posso indicare se fossero recisi al piede o se fossero solo scapezzati, o se resistessero. I vecchi mi dicono che ve ne furono degli uni e degli altri.

Essi hanno resistito ai geli del 1813, 1820 e 1830. In quello del 1820, succeduto in Gennaro il Termometro di Reaumur scese a gradi 5 sotto zero, in quello del 1830 scese a gradi $3\frac{3}{4}$. Quello del 1820 preceduto da un inverno dolcissimo durò alcuni giorni. Quello del 1830 succeduto il 3 di Febbraro fu preceduto da un inverno lungo e rigorosissimo e non durò che poche ore.

Non trovo memoria della sorte dei *Carobbi* nel gelo del 1809, ma certamente dovettero soccombere anch'essi in quel gelo di distruzione generale. Pare che abbiano sofferto pure nel gelo del 1677. Ne abbiamo un testimonio in un'opera ascetica di un certo Padre Antero stampata in Genova, nella quale dopo di aver parlato dei flagelli mandati dalla Divina Giustizia, deplora quello del gelo che aveva distrutte in quell'anno sulla costa Ligustica tutte le piante di Agrumi e di *Carobbi* (1).

(1) A prima vista nel leggere le lamentazioni del Padre Antero mi sono trovato imbarazzato a spiegare le parole colle quali indica il gelo dei *Carob-*

CAROBBO

Tutte queste crisi avranno fatto gemere per alcuni anni i coltivatori di queste piante, ma la loro coltura non fu perciò abbandonata. Esse rigettarono dalle radici o rimisero dai rami mozzati, come fecero gli Ulivi e gli Agrumi, e noi le vediamo tuttora coronare l'industria di coloro che le curano ed arricchire i paesi ove si coltivano.

L'Asia è la patria di quasi tutte le piante fruttifere che coltiva l'Europa, e lo è del *Carobbo*. Pare che la Siria sia il suo luogo

bi perchè non sono esatte. Ma dopo di aver ben esaminato tutto il passo di quest'Autore riguardante quel gelo, e aver riflettuto sulle circostanze delle località di cui parla, mi sono convinto che il nome di cui si serve è bensì storpiato o per isbaglio dell'Autore o per errore di stampa, ma che non è applicabile ad altra pianta fuorchè al *Carobbo*. Ecco le sue parole:

Hoc scribens lugere itidem jure possum ego, quia in tota Liguria ora maritima hoc anno Redemptionis humanæ 1677 Januarj mense quando arbores Citræ atque Massilicæ quæ utique pomariorum nostrorum pulcior, jucundior, ditiorque pars censetur, veluti quæ numquam uberrima fecunditate carent quamobrem per universas Europæ Regiones asportantur a frigoris vehementia ita obriguerunt, ut non solum fructus omnes horribiliter decocti apareant sed ipsæ quoque arbores massilicæ potissimum magna ex parte exsiccatae perierint Auri Gemmarumque mistica Fodina Opus omni-gena eruditione a P. Antero M. de S. Bonaventura Genuensi Ord. Discalceatorum elaboratum. Genuæ 1677. pag. 391.

In questo passo il P. Antero deplora il gelo delle *Citræ* e delle *Massilicæ*, e dice che sono due piante che formano la ricchezza e l'ornamento dei Pomarj della Riviera di Genova, ove non mancano mai di fecondità. Ora queste qualità si trovano unite negli *Agrumi* che sono le *Citræ*, ma non si possono applicare nè all'Ulivo, il quale è tutt'altro che continuamente fecondo nè ad altra pianta conosciuta fra noi e soggetta al gelo.

Il *Carobbo* è il solo a cui convengono tali caratteri. La sua fecondità è costante, e la bellezza del suo fogliame sempre verde lo rende, come gli *Agrumi*, l'ornamento delle nostre campagne. Quindi è la sola pianta fra quelle che coltiviamo a cui possa convenir questa descrizione.

A tutte queste osservazioni si aggiunga il materiale del nome medesimo, e si vedrà che *Massilicæ* altro non è che uno storpiamento di *Siliquæ* che è il nome latino della nostra pianta.

go di origine: ei vi si trova spontaneo, e le montagne della Palestina ne sono coperte. Il Vangelo dice che il Figlio prodigo cercava le *Siliques* che servivano di pasto ai porci per sfamarsi. L'Egitto, la Barberia, la Grecia, e le Isole dell'Arcipelago ne hanno in quantità, e ai tempi di Plinio era comune in Rodi e nell'Jonia.

È difficile il determinare l'epoca del suo passaggio nelle Spagne e in Italia. Non ne troviamo menzione in Catone e in Varro, e si può mettere in dubbio se fosse conosciuto da Columella perchè i caratteri coi quali descrive la *Siliqua* non combinano abbastanza con quelli delle *Carobbe*.

Plinio è il primo che le descrive in maniera da non lasciar dubbio sulla loro identità, ma non ne parla come una pianta Italiana. Ecco le sue parole: «Haud procul abesse videantur (de Castaneis) et prædulces Siliquæ, nisi quod in iis cortex ipse manditur. Digitorum hominis longitudo illis, et interim falcata, pollicari latitudine. Lib. XV. Cap. 24. ».

Palladio ne parla più a lungo e tratta della sua coltura. Quindi si deve credere che ai suoi tempi ei fosse già conosciuto nel Regno di Napoli, in Sicilia e forse in Sardegna. Ora si trova in quantità nel Regno di Valenza in Ispagna, e vi è coltivato alternativamente cogli Ulivi (1). Io non ne ho veduto in Linguadoca e in Provenza, ma è probabile che vi sia egualmente. I primi Carobbi che s'incontrino in Italia si trovano nel contado di Nizza. Ve ne sono molti lungo la Costa occidentale della Liguria, e specialmente in Alassio e a Verezzi presso Finale. La Toscana interna ne ha o pochissimi o nessuno perchè non reggono al clima. Se ne vedono invece molti nella Toscana meridionale e specialmente nello stato de' Presidj, ove hanno resistito al gelo del 1789, il quale gli ha

(1) Vedi Ant. Iosephi Cavanilles Icones et descriptiones plantarum quæ, aut sponte in Hispania crescunt, aut in hortis hospitantur. Matriti. Ex Regia Typographia, eas operas dirigente Lazaro Gayguer. 1793.

CAROBBO

distrutti nel resto del Granducato. Il Mattioli dice che sono abbondanti nel Regno di Napoli, e specialmente nell'Apulia e nella Campania lungo la via Appia ove i contadini le chiamano *Salequa*. La Sicilia ne è piena e vi sono considerati come un ramo di ricchezza agraria.

Da per tutto il Carobbo è fecondissimo, e si vedono spesso nei suoi rami i nuovi fiori sbucciare a canto dei frutti maturi; ma ciò che si chiama l'*annata* non viene che ogni due anni. Quando questa si spiega, le Silique pendono a grossi mazzi dai nodi dei rami vecchi, e gli cuoprono in modo che sorprende chiunque.

Il raccolto si fa sul finire di Agosto o nel Settembre, e non esige altro lavoro che quello di staccar le Carobbe e porle nei sacchi. Esse poi portate nei granai o nei magazzini, si pongono a disseccare, nè se ne fa uso che due a tre mesi dopo il raccolto. Se si danno fresche agli animali cagionano delle coliche che spesso sono mortali. Quando sono ben stagionate, si possono mangiare anche dagli uomini, e i fanciulli le appetiscono assai perchè sono dolci e pastose. Ciò s'intende delle varietà fine, mentre ve ne sono di quelle asciutte che non hanno miele come le *sonagline* della Liguria e la maggior parte delle spontanee che nascono fra noi, e che chiamiamo *di grana*, cioè a dire di seme.

La Medicina usa le Carobbe come rinfrescanti, e le fa entrare nelle infusioni pettorali. Gli Egiziani, secondo Prospero Alpino ne estraggono un miele che serve di zucchero agli Arabi col quale candiscono i Mirabolani, i Tamarindi e altri frutti. Se ne servono pure per i clisteri e fa lo stesso effetto della Cassia siccome lo ha verificato il Bauchino. Anticamente se ne faceva una specie di vino o liquore fermentato che era di molto uso in Siria ed in Egitto.

I Greci antichi hanno dato a questo frutto il nome di *Ceration* (*Keratia*) da *ceros* (corno) perchè è curvo come i corni: i Latini lo hanno chiamato *Siliqua* perchè somiglia alle Silique delle Le-

CAROBBO

guminose : gli Arabi lo chiamarono col nome di *Charnub*, ed è probabilmente da questo che ne sono venuti i nomi di *Carobbo* presso gli Italiani, di *Carouges* presso i Francesi, e di *Alcarobas* presso gli Spagnoli. Non saprei indovinare l'etimologia del nome Tedesco *S. Soans brot*, e molto meno quello dei Greci moderni i quali lo chiamano *Xylocerata*.

Il ramo dei fiori maschj rappresentato nella tavola che accompagna questa seconda Parte dell'articolo del Carobbo è stato colto presso Finale nel principio del Dicembre scorso in una pianta spontanea vivente nelle fessure degli scogli di Verezzi. Erano già molti mesi che era in fiore, e ha continuato in tale stato sino alla fine di Marzo. Ecco da dove nascono le differenze degli Autori sopra l'epoca della fioritura del Carobbo. Chi la fissa all'Autunno, chi nell'Inverno, chi nella Primavera. Tutti hanno ragione perchè nel maschio i fiori durano dall'Agosto all'Aprile. Nella femmina essi sortono dall'Agosto al Settembre, ma restano tutto l'Inverno in una specie di inazione, e in istato di ricevere la fecondazione. È una disposizione singolare ma che non è strana per un organo, il quale contiene in se stesso le mollecole di concezione che aspettano il polline per combinarsi. Il maschio invece le deve emettere; e la *fovilla* che sviluppa non può restare inoperosa senza perdersi. Quindi il fiore femminile sta in istato di polluzione tutto l'Inverno; e il fiore maschio sviluppa le sue antere a poco a poco e le matura gradatamente, e provvede così ad una quantità incredibile di femmine, e a lontananze grandissime.

146



Lazzero

Donna del Pistoia in Pistoia - Donna del Pistoia in Pistoia!

LAZEROLO BIANCO

O

LAZEROLO MOSCADELLO

CRATAEGUS POLIOSSEA STERILIS, *ramis inermibus, fructu majori, orbiculato, eduli; epicarpo glabro, albescente; sarcocarpo albo, butiroso, delicatissimo, succo grate acido, suavissimo; endocarpo osseo, saepius trino, semine carente. Vulgo, Lazerola Bianca, o Lazerola Moscadella.*

Il LAZEROLO BIANCO è una varietà che il Mulismo ha ingentilita in un modo singolare, e che i gusti di capriccio trovano squisita.

La pianta vien grande quanto un grosso Melo, quantunque abbia per piede un soggetto (*il Bianco-spino*) di sua natura picciolo, e che appartiene agli arbusti piuttosto che agli alberi. I suoi rami sono grossi, corti, ritorti, divisi in nodi spessi e rilevati, coperti di una corteccia nera, grezza, screpolata, ineguale, e terminati da una messa laterale, viva, e da un resto di ramo secco, che è la punta su cui l'anno antecedente posavano i frutti. Le messe sortono da una gemma laterale, e formano un angolo coi rami: sono corte, divise in nodi spessissimi, e coperte di una corteccia pubescente e bianchiccia: ogni nodo porta una gemma, e ogni gemma una foglia; e così le messe formano come un mazzetto di foglie raggruppate e foltissime.

La foglia ha quasi la forma di un cuore: è puntata alla sua inserzione nella messa, e si apre in due ale che si suddividono in

Lazerolo Bianco

LAZEROLO BIANCO

tre a sette lobi, il centrale dei quali è un poco più alto degli altri: è dura, cartilaginosa, pubescente, e di un verde biancognolo.

I fiori sortono dalla punta delle messe novelle, e sono riuniti a corimbi.

Il frutto ha l'aspetto di una picciola Mela, ma è più picciolo ancora di una Mela Paradisa, ossia di una di quelle meline estive che maturano a S. Giovanni: è sferico, ineguale e come gibboso, un poco compresso alla cima, sormontato dai resti squammosi del calice, che vi formano come una corona portata da un picciuolletto legnoso, che sorte dalle gemme terminali della messa, e s'impianta nella cavità inferiore del frutto come nelle Mele. La sua buccia è liscia, coperta d'un canarino chiaro e aderente al pieno. La polpa è croccante insieme e butirrosa, e di una grana finissima: ha un sugo grazioso, ma acido; e bisogna che sia nel punto della maturità per mangiarsi con piacere. I noccioli, che ne formano l'interno, sono, nella maggior parte dei frutti, in numero di tre, e consistono in una capsula ossea, durissima, destinata a racchiudere i semi, ma che non ne contiene, o li contiene abortiti ed infecondi.

Tale è il Lazerolo bianco che si coltiva nei paesi caldi, e che abbonda in quasi tutta l'Italia, e specialmente da Nizza alla punta della Sicilia.

Il suo frutto matura in Settembre, ed è ricercato per le tavole di lusso, e amato specialmente dalle donne. Se fosse un poco meno acido sarebbe certamente uno dei frutti i più squisiti della stagione, essendo dotato di una polpa morbidissima, croccante e saporita; ma è difficile il mangiarlo in quello stato di maturità completa, nel quale soltanto la sua acidità diventa graziosa e forma il piccante del frutto. Il picciuolo da cui pende, è attaccato alla messa da una specie d'articolazione così soggetta a contrarsi, che alla minima scossa si stacca e cade. Quindi la massima parte delle Lazerole cadono prima di essere ben mature, e per lasciarle perfezionare alla pianta bisogna esporsi a coglierne molte per terra.

LAZEROLE BIANCO

Io ho tentato di godere di quelle che cadono, coprendo il suolo di fieno morbidissimo onde non si ammaccino, ma non sono riuscito nell'intento, perchè la loro polpa è di una delicatezza tale, che la pressione la più leggiera le offende, e non vi è precauzione che le salvi da una ammaccatura quando cadono.

Bisogna quindi adattarsi a perderne una gran quantità, per lasciarne maturare il resto e coglierlo alla pianta. Anche questo però ha i suoi inconvenienti: nei nostri climi le piante del Lazerolo formano un albero alto e ramoso, che presenta moltissima difficoltà a coglierne i frutti colla mano; quando si sale su i rami, o vi si appoggia la scala, la scossa ne fa cadere una quantità, nè si può giungere alle estremità ramosse colle scale di appoggio: bisogna supplire colla *ladra*, ossia con una canna aperta in punta a modo di mezza cannocchia, colla quale si prendono i corimbi delle Lazerole come si prendono i Fichi; ma i frutti di un corimbo non sono tutti egualmente avanzati in maturità, nè è facile a prenderne i più maturi e lasciare gli altri: quindi anche con questo strumento se ne guastano moltissimi.

Il solo mezzo di goderne un maggior numero in perfezione sarebbe quello di metter le piante in ispalliera, o tenerle basse come gli alberi nani. Si osservi però che anche in questo caso le Lazerole ben mature esigono delle grandi precauzioni per aversi intatte: solo che si pongano insieme in un canestro un poco profondo, esse si ammaccano, e tanto più se si versano dal canestro nel paniere o nel cesto: conviene quindi coglierle colla mano una a una, e disporle con cura in un paniere largo e poco profondo dal quale si passano nei piatti per la tavola: in questo modo si otterranno delle Lazerole mature e sane, e degne di gareggiare coi frutti i più gentili:

Il Lazerolo Bianco non esiste in Europa che in istato di pianta innestata: nessuno ne ha mai veduto delle spontanee, e tutte quelle che si coltivano, vivono tutte sulla *Maruca Bianca*, chiamata con altro nome *Bianco-Spino*. Tali sono quelle del Geno-

LAZEROLO BIANCO

vesato, della Toscana, di Napoli e della Spagna, che ho esaminate, e tali sono quelle della Sicilia, secondo la testimonianza del Porta.

È da credere che tali pure saranno quelle dell'Asia minore e della Siria stessa, poichè se in quei paesi nascessero naturalmente, ne sarebbe in tanti secoli venuta qualche pianta fra noi. Oltredichè per esistere in istato di pianta spontanea, bisogna supporre che producano un seme, giacchè è questo il carattere e la natura delle piante, che si moltiplicano senza l'aiuto dei mezzi artificiali, inventati dall'Uomo; ma nessuno ha mai potuto trovare un seme perfetto nei noccioli della nostra Lazerola: la massima parte non consistono che in un corpo osseo, diviso in due lobi piatti e senza concavo, che si applicano l'uno all'altro come due lastre: i pochi che hanno la forma di una capsula, o sono vuoti, o contengono dei semi mal formati, e che non nascono: dunque non è possibile che i Lazeroli si propaghino di seme; e se li conserviamo coll'innesto, non facciamo che ubbidire alla legge della necessità, perchè senza di questo, la razza sarebbe perduta.

Quale è dunque l'origine di questa pianta? Tutti gli individui che si coltivano al presente vivono sopra un piede non proprio, e si moltiplicano l'uno dall'altro: tutti dunque discendono da una marza primitiva: ma da dove è venuto mai questo primo innesto, da cui sono provenuti tante migliaia d'individui che ne esistono adesso?

Ecco il gran problema che i Naturalisti hanno discusso da tanti secoli, e che discutono ancora. Eppure la sua soluzione è facilissima. Il Lazerolo Bianco è un frutto senza semi; e certamente è nato da un seme: dunque è un mulo di una pianta spontanea: ma dove è questa pianta a cui deve l'origine; e perchè non si coltiva la madre, e non se ne ripetono degli altri figli, invece di conservare questo primo in uno stato di esistenza precaria quale è quello dell'innesto? Anche in questo la risposta è semplicissima. La pianta che ha prodotto il seme da cui è nato il primo Lazerolo,

LAZEROLE BIANCO

dal quale provengono i nostri, non è essa stessa eguale al figlio, nè produce facilmente dei figli come questo: creata feconda, essa si rigenera in figli fecondi, e non è che per un caso che ha prodotto questo aborto mancante della fecondità, e condannato a morire sterile ed imperfetto. Quindi la natura lo ha abbandonato come un mostro: l'uomo capriccioso lo ha accolto in sua vece: egli ha trovato nel suo frutto un aumento di volume e di delicatezza che gli ha piaciuto: il seme era inutile per lui, e la polpa che ne è il compenso, era invece propria a deliziare il suo palato: così è ricorso all'innesto, e lo ha propagato. Chi sa che la madre stessa o i suoi fratelli fecondi non siano stati condannati a perdere i loro propri rami per portarlo sopra di essi e nutrirlo?

Io mi riservo a sviluppare questa questione nella parte scientifica con maggiore estensione.

Il Lazerolo Bianco non prospera che nei paesi meridionali: egli abbonda nella Sicilia, nel Regno di Napoli, in alcuni punti delle coste della Toscana e dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico, e in tutta la costa del Genovesato. L'Italia settentrionale coltiva di preferenza la varietà a frutto rosso: essa è la sola che si veda nel Piemonte e nel Milanese: ma la Lombardia le riunisce ambedue, ed io ne ho veduto a Modena ed in altri luoghi. Quelle del Veronese godono di molta riputazione: si mandano sino a Vienna, ove le ho mangiate eccellenti.

Dal Genovesato le Lazerole Bianche continuano nel Rossiglione, nella Catalogna, e nel Regno di Valenza, ove si vedono sulle piazze in profusione, e di una grossezza che mi è parsa maggiore delle nostre o alla meno più generale. Ne ho mangiate anche a Cadice, ove le portano da Ronda, ma non vi sono abbondanti.

È da credere che si coltivino in quantità nella Siria e nell'Asia minore. I viaggiatori fanno menzione sovente delle Lazerole di quei paesi, ma non ci dicono se siano bianche o rosse, se grosse o piccole, se innestate o spontanee.

LAZEROLLO BIANCO

Perchè mai i Naturalisti trascurano certi dettagli che pure sarebbero interessantissimi per istabilire una volta i principj del gran mistero della riproduzione nel regno vegetale? Io ho già invitati i dotti Inglesi che percorrono l'India, ad occuparsi di questa materia in quei paesi: ora invito tutti i viaggiatori a non trascurarla nelle altre regioni dell'Asia e dell'America. È questo il solo mezzo di far avanzare una scienza che da 25 a 30 anni ha occupati i talenti della maggior parte dei Naturalisti Europei, e che ciò nonostante non è ancora stata fissata.

Io credo di averne colto il capo colle mie esperienze sopra alcune piante interessanti, e di averne fissati i principj colla mia teoria del *Mulismo*.

Nessuno sin'ora l'ha combattuta, ma è importante per la scienza il dimostrarne coi fatti e colle osservazioni o la verità, o la falsità, e determinarne con precisione i fenomeni.

150



Fiore di Lazzero

Domenico Del Rio disegno

Francesco Gessi incis. 1897.

FIORE

DEL LAZEROLO

Il LAZEROLO è una delle poche fra le piante fruttifere che la Natura ha dotato di una *fiorazione successiva*, procedente cioè da un germoglio novello, e preceduta perciò dalla *fogliazione*.

Quindi le gemme, che guarniscono i rami, sono tutte *fogliifere*: nate nella primavera antecedente nelle messe dell'anno, cresciute nella state, e perfezionate nell'autunno, esse sbocciano sul finir dell'inverno, ma si aprono tutte in germoglio.

Così il Lazerolo comincia a verdeggiare prima di sbocciare un sol fiore, e forma la primizia dei giardini colla sua *fogliazione*, nel medesimo tempo che il Mandorlo ne forma il primo ornamento colla sua *fioritura*.

Le foglie del Lazerolo sono già spiegate in febbrajo: in Marzo il germoglio si distende, e nell'Aprile si converte in una messa di due a cinque nodi guarniti di foglie e di gemme, e termina in punta con un gruppetto di bottoncini che si aprono in fiore, e allungano sul finire del mese. Tale è l'economia della *fiorazione* del Lazerolo, il quale perciò si distacca in questo interamente dalla massima parte delle piante fruttifere, e diversifica in qualche circostanza anche dalla Vite. Nell'una e nell'altra i fiori sono prodotti dalla messa novella, e le gemme che si formano per la vegetazione dell'anno successivo sono tutte *ramifere*: ma la messa della Vite getta il grappolo in una gemma laterale, e continua ad allungarsi, nel mentre che il Lazerolo finisce la messa col fiore. Da questo ne vengono i tralci lunghissimi con cui lussureggia la Vite, e

FIORE DEL LAZEROLO

i ramicelli sempre corti che distinguono il Lazerolo; siccome nasce da questo la disposizione angolare di questi ramicelli che sortono sempre da un lato, e che perciò formano un angolo col ramo in cui sono impiantati, e danno ai rami del Lazerolo una forma di zigzag che lo singolarizza.

La *fioritura* del Lazerolo è dunque l'ultima, all'eccezione di quella della Vite, nella classe delle piante fruttifere a foglia caduca, e precede quella delle piante a foglia persistente, come l'Arancio e l'Ulivo: essa si spiega sul finire dell'Aprile, e riesce più piacevole nel mezzo del verde che ricuopre la pianta.

Pochi alberi hanno una *fiorazione* così costante e una *fioritura* così felice: se la pianta è situata in un terreno adattato, quasi ogni messa porta in punta il suo corimbo, e molte hanno di più dei corimbi secondarj o dei fiori isolati nelle gemme che precedono la terminale; e se non è disturbata da qualche straordinaria meteora, questi fiori allegano quasi tutti.

Ogni corimbo contiene da tre a quattro fiori, portati da un picciuolo più o meno lungo, il quale sorte o immediatamente dall'ascella di una foglia, o da un gambo comune che forma la cima della messa, e che si suddivide in più gambi che hanno quasi il carattere di tanti pedicelli secondarj. Questi picciuoli sono dritti, legnosi, articolati alla loro inserzione sulla messa, e formanti una continuazione di tessuto col calice che vi è sovrapposto. Quindi essi sono caduchi, e quando il frutto giunge alla maturità, le nervature che gli legano alla messa si contraggono, le articolazioni si sciolgono, si staccano spontanei, e cadono insieme al frutto che reggono, nel mentre che invece il calice è persistente, nè si stacca dal peduncolo che lo porta, senza l'azione di una violenza esterna.

Il fiore è composto di cinque petali bianchi, di 15 a 20 stami, e di un pistillo diviso in due, che perisce nell'allegagione. Il calice su cui posa tutto quest'apparato, è quello che diventa frutto, ed è dentro di questo calice che si chiude l'ovaio. Quindi

FIORE DEL LAZEROLLO

quando il fiore è allegato, ha l'apparenza di un fiore fallito, perchè non presenta che un picciuolo verde che finisce in una testa piatta come la testa di un chiodo, senza offrire alcun indizio di ovaio, e coperta solo dal resto degli stami e dei pistilli, che vi rimangono sopra secchi e senza vita; ma la persistenza di quest'organo secondario e dipendente, rassicura l'agricoltore. Quando il fiore non allega, il picciuolo che lo porta avvizzisce, si contrae nelle articolazioni che lo attaccano alla messa, e cade, perchè la Natura che lo ha destinato a sostenere il frutto, lo abbandona dal momento che questo perisce. Se ciò non succede, è segno che quest'organo non è ancora inutile al voto della Natura, e che il fiore che portava è allegato, perchè non si dà vita in quest'organo senza che esista un embrione crescente, che è quello per cui è formato, e per cui vegeta. Di fatto la testa piatta, che sormontava questi picciuoli, comincia tosto ad ingrossare, e in pochi giorni essa presenta un corpo carnoso, ovale al di sotto, concavo in cima, e coronato da un disco quinquéfido, che è il resto del calice, e che forma col tempo la corona del frutto.

Tale è l'economia della *fiorazione* del Lazerolo: essa è tanto diversa da quella delle altre piante fruttifere, che meritava d'essere specialmente conosciuta, ed è perciò che abbiám creduto di dovervi consecrare quest'articolo.





Lazzaruola Rossa

*Domenico Del Pino, disense in finale nel 1828.
Francesco Costa inc. in Firenze nel 1829.*

N. 1. Spaccato della Lazzaruola Rossa, in cui si vedono due dei suoi noccioli, restando il terzo aperto dalla polpa.

2. Uno dei noccioli della Lazzaruola spogliato di polpa.

3. Nocciolo di Lazzaruola aperto nel granolino che racchiude.

4. Nocciolo di Lazzaruola aperto non avendo ne granolina, ne vano destinato a contenerla.

5. Ranciello di Spino-bianco.

6. Nocciolo del frutto di Spino-bianco.

7. Nocciolo del frutto di Spino-bianco aperto, col seme albanda.

LAZZEROLO

A FRUTTO ROSSO

CRATAEGUS poliossea sterilis, ramis inermibus, fructu orbiculato, eduli; epicarpo rubro; sarcocarpo ex alborubescente, laeviter acido; endocarpo osseo, aliquando bino, saepius trino, semine carente. Vulgo, Lazzero la Rossa.

L LAZZEROLO ROSSO non si distingue dal *Bianco*, che quando ha i frutti maturi, è prossimi a colorirsi.

Il suo albero, a dir vero, prende meno sviluppo, e i suoi rami, un tantino più sottili, portano delle foglie meno larghe; ma queste differenze sono così poco sensibili, che se non si esaminano con attenzione, non è facile l'avvertirle, nè s'indovina a prima vista da chi osserva queste due piante quale appartenga alla varietà *rossa* e quale alla *bianca*.

Ambidue vivono nel *Biancospino*, e in ambidue il domestico ingrossa più del salvatico. I rami sono in ambidue contorti e fatti ad angoli; e le messe fruttifere sono in ambidue laterali, corte, pubescenti, a nodi spessi, muniti di una foglia cartilaginosa e per lo più quinquifida, e terminati da uno o più corimbi di fiori che succedono alle foglie, e che allegano una bacca ovale, coronata dai residui del calice, e contenente da uno a cinque noccioli ossei, durissimi, privi di semi, o con dei semi imperfetti ed infecondi.

Lazzero la a frutto rosso

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

Questa bacca è quella che distingue le due varietà, ma non ispiega i suoi caratteri differenziali che quando si avvicina alla maturità. Sino a che è verde non offre quasi differenza. Nel colorirsi, la *Bianca* prende un maggiore sviluppo, e la sua polpa si svolge in una pasta più fina, più croccante, più saporita, e rilevata da un acido un poco più forte.

La *Rossa* resta più picciola, e di polpa più pastosa, ma che, se è ben matura, è meno acida della *Bianca* anche giunta al medesimo punto. Tali sono le differenze che ho osservato negli individui che coltivo nella mia villa.

Nei miei viaggi mi sono occupato a studiare le due varietà in tutti i paesi ove le ho trovate.

La *Bianca* non mi ha offerto in verun luogo alcuna differenza con quelle che abbiamo fra noi. Gli amici che hanno gustate le mie, hanno creduto e credono che siano di una qualità particolare: ma è un'illusione prodotta dalla cura che ricevono le mie piante, e dal grado di maturità che lascio prendere ai frutti prima di coglierli. Deriva appunto da questa circostanza la minore acidità delle *Lazzerole* che vengono sulla mia tavola, siccome la loro grossezza è dovuta ad una coltura più ricercata, e al diradamento: quanto alla *Rossa*, io confesso che mi è sembrato riconoscere nelle piante che si coltivano in diversi paesi una certa differenza intrinseca, sebbene molto leggiera.

Le *Lazzerole Rosse* del Piemonte e della Lombardia mi sono sembrate costantemente più picciole, di polpa più floscia, e di un acido ugualmente pungente di quello delle *Bianche*. Le mie non offrono tanta differenza: esse non giungono mai alla grossezza delle bianche, ma l'avvicinano assai: la loro polpa non è così croccante, ed ha una grana meno fina, ma in parità di circostanze ha un acido più diluto, e un poco più di zuccherino: io non oso ancora decidere se ciò dipenda dalla coltura e dal clima, o se formino invece due o più varietà differenti.

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

In qualunque delle due ipotesi il *Lazzerolo Rosso* può riguardarsi come un intermedio fra l'*Oxyacantha* e il *Lazzerolo Giallo*, ma un intermedio infinitamente più vicino al secondo che al primo: egli conserva nel pericarpo la fisionomia del padre, e in tutto il restante è quasi uguale al fratello. Forse è stato il gradino che ha data l'origine al *Bianco*, mediante degli individui semi-muli, o forse ancora è estraneo intieramente alla sua produzione, ed ha un'esistenza isolata e senza rapporto. Noi esamineremo queste quistioni nella parte scientifica: per ora ci limiteremo ad osservare, che quantunque il *Lazzerolo Rosso* non possa sostenere il confronto del *Bianco*, ciononostante non deve mancare nella Collezione del Pomologo, potendo ornare aggradevolmente una mensa col suo bel colorito, ed essere ancora preferito al fratello da coloro che non amano l'acido.

La coltura del *Lazzerolo Rosso* è la stessa di quella del *Bianco*: s'innesta sul *Bianco-spino*; si pulisce dalle messe succhione, e dal seccume; s'ingrassa ancora quando è in terreno assai magro, e si dirada per ottenere dei frutti più grossi, i quali sono sempre più delicati e meno acidi.

Il *Lazzerolo Rosso* sembra resistere al freddo più del *Bianco*, o, per esprimermi con più giustezza, sembra esigere meno calore per giungere alla maturità. Egli difatto è il solo che si trovi nei paesi settentrionali come il Piemonte e la Lombardia: il *Bianco* invece è il più comune sulle coste del Mediterraneo, e nelle colline più apriche dello Stato Veneto. Ne ho veduto nel Modanese, ma i suoi frutti erano cattivi, e sono stato assicurato che vi dura poco e deperisce, nel mentre che il *Rosso* vi viene assai bene.

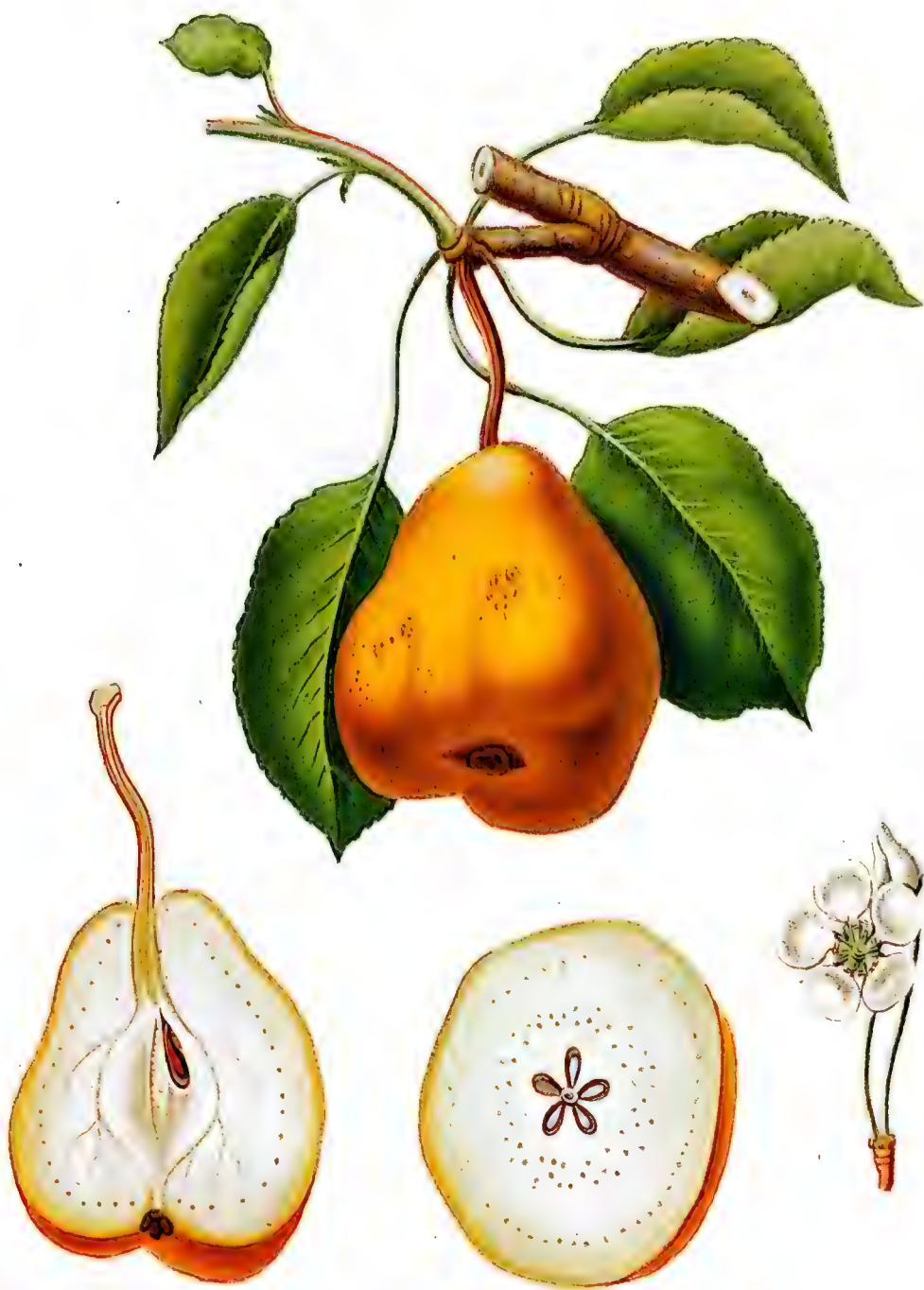
La maturazione delle *Lazzerole Rosse* è contemporanea di quella delle *Bianche*: comincia in Settembre, e segue per tutto l'Ottobre, ma è raro che si compisca prima che cadano: l'articolazione, che unisce il loro picciuolo al ramo, è così poco tenace, che si staccano quasi tutte a poco a poco prima di essere mature.

LAZZEROLO A FRUTTO ROSSO

Si mangiano fresche e si candiscono: coperte di cera si conservano mangiabili sino all'inverno; ma perdono in questo stato più delle *Bianche*, inflorescono e divengono insipide.

Per cogliere con facilità i rapporti esteriori che legano i due *Lazzeroli* col loro supposto tipo, ho creduto utile aggiungere nella Tavola, che accompagna questa descrizione, un ramicello di *Bianco-spino* (*Crataegus Oxyacantha*. L.)

Questo Disegno interesserà i lettori, specialmente quando si avrà sotto gli occhi il Trattato del Lazzerolo.



Pera Spina

PERO SPINO

P. PYRUS PICENA *fructu brumali campaniformi irregolari, epicarpo scabro flavesciente, sarcocarpo albo tenero succoso, succo dolci gratissimo. Vulgo, Pera Spina.*

Pirus Picena. Juven. Sat. 2. — Ald. Dendr. p. 382.

IL PERO SPINO è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei *Frutti d'inverno*, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole.

La pianta del *Pero Spino* non viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare.

I suoi rami s'allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La foglia è di grandezza mediocre, e pende da un picciolo lungo e sottile.

Il fiore largo e bianco, è appena sfumato di una velatura di rosso.

Il Frutto è grosso, depresso sulla corona, decrescente verso il peduncolo, e si può dire fatto a campana, ma con la superficie irregolare.

La buccia, aspra al tatto, verdastra quando si coglie, e qualche volta velata di rosso da un lato, si tinge nella maturità di un giallo sparuto.

La polpa non ha la morbidezza delle Pere Butirre, nè il croccante delle Pere Campane, ma è dolce, delicata, e senza la minima apparenza di acido. Nel principio della sua maturazione essa ha un poco di quella rigidezza di fibra che fa il carattere delle

Frutte *crocchanti*; ma la perde poi avanzandosi in maturità, e diviene morbida o liquescente. Bisogna però mangiarla nel suo giusto punto per sentirne tutta la bontà; poichè se si apre prima che sia *fatta*, è dolce, ma ha un poco di asprezza; e se poi si lascia *passare*, diventa *mézza*, ed il suo sapore, naturalmente gentile, si cambia in un dolcigno poco gustoso.

La cultura di questa varietà non differisce da quella degli altri Peri. Essa viene benissimo in tutti i climi di una temperatura media; ma teme i vapori marini, e dove questi dominano, è soggetta ad essere annebbiata.

Il tempo della raccolta delle Pere Spine, si può stabilire fra il finir di Settembre ed il cominciare di Ottobre. Se si staccano troppo presto, esse sono soggette ad invizzire senza maturare; se poi si tarda di troppo si rischia di vederle passare, nel principio dell'inverno, dallo stato di acerbità a quello di decomposizione, senza intermedio. Quindi è che per coglierla, bisogna spiare il punto della sua *maturità botanica*, poichè da questo punto dipende la perfezione della sua seconda maturità, ossia di quel principio di decomposizione lenta, che la rende propria al nutrimento dell'uomo, e grata al palato.

Questo momento però non può essere determinato nè da certi giorni marcati, nè dalle Lunazioni. Esso dipende dal corso della stagione, dallo stato organico dell'albero, dalla località in cui vive, e da molte altre circostanze, che accelerano o ritardano il movimento della vita vegetale. Il coltivatore deve saper calcolare tutte queste accidentalità, e per cogliere il giusto punto, deve spiare il movimento della vegetazione, e conoscere il momento in cui essa retrograda.

La *Pera Spina* è una delle migliori fra le pere vernine. Io la credo sconosciuta in Francia, non avendola mai potuta vedere nè a Parigi nè a Lione, e non trovandola accennata nè da Duhamel, nè da alcun altro Pomologo. La credo ignota egualmente

in Germania, avendola ricercata inutilmente in Vienna, e presso i Pomologi di quella Nazione. Il primo luogo ove l'ho trovata entrando in Italia è il Mercato di Trieste; ma in seguito delle ricerche che ho fatte per riconoscerne gli alberi, ho verificato che essa non è coltivata in quel paese, ma che vi è portata dalla Terraferma Veneta e dal Modanese. Io l'ho incontrata in tutti i mercati della Lombardia, ove è abbondantissima, e primeggia in tutte le tavole; ma comincia a divenir rara al di là del Po, e pare quasi sconosciuta in Piemonte. Essa ricomparisce nel Genovesato, ove è frequentissima e molto pregiata, e dove riceve dei nomi diversi, secondo i diversi paesi nei quali è coltivata.

In Genova è conosciuta sotto il nome di *Pera Passana* (Peiro Pascian). Nella Riviera occidentale della Liguria è detta *Pera Succotta da Inverno*. Riprende il nome di *Pera Passana* nella Riviera orientale sino alla Spezia. In tutta la Val di Magra sino a Pontremoli è chiamata *Pera Casentina*. All'entrare in Toscana essa prende il nome di *Pera Spina*. In tutta la Lombardia, da Bologna sino a Pavia, e da Pavia sino a Trieste, è nota sotto il nome di *Pera Spina-Carpi*.

Questa varietà deve essere riportata alla *Pera Picena* degli Antichi, che era celebratissima in Roma, e che gareggiava colle *Pere Sigine* e colle *Sirie*.

Le sue buone qualità, e l'estensione che aveva presa la sua cultura, l'han fatta passare sino a noi, ed è da desiderarsi che si propaghi in tutti i paesi, potendo gareggiare in bontà colle migliori *Pere Vernine*, e superandole tutte in durata.





Pera Perla

Det. Scandini da 1800

PERO PERLA

P. PYRUS PERLA *fructu aestivo praecoci cucurbitiformi, epicarpo glabro flavoalbescente, obiter subroso, sarcocarpo albo firmo delicato, succo dulci gratissimo. Vulgo Pera Perla.*

Lactea haec vocantur. PLIN. Lib. 15. cap. 15.

LIL PERO PERLA è una delle razze più preziose, che si coltivino nel suolo Italiano.

L'Albero si sviluppa con molto vigore, e diventa grandissimo e maestoso.

I Rami sono eretti, a messe rare e piene di gemme.

La Foglia è piccola, liscia, e di una figura subrotonda.

Il Fiore è bianco, disposto a mazzetti, ed allega colla massima facilità.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, è fatto a zucchetta, ovale alla base, con collo un poco allungato, e conformato con regolarità e con grazia.

La buccia, che è liscia e come lucente, ha il fondo di un color canarino chiaro, rilevato talvolta da una sfumatura di rosso leggero, che vi si sviluppa dalla parte del Sole, quando vi è ben esposto.

La polpa è bianca, più *croccante* che *morbida*, ma gentile, sugosa, e di un gusto dolce e gagliardo.

Pero Perla

PERO PERLA

La *Pera Perla* matura sul principio di Luglio, e succede immediatamente alle *Pere Moscate*, ed alle *Bianchette*. È una delle migliori fra le *Pere* estive, e una delle più coltivate; perchè unisce alla grazia delle forme e alla gentilezza della polpa, la proprietà importante di sostenersi lungo tempo senza infradire, nè ammezzire, circostanza che la rende molto propria al commercio.

Pochi alberi a frutto vengono della grossezza di questo, o sono dotati di un'eguale fecondità. Io ne ho veduti molti dell'altezza di venti Metri, e ho raccolto più volte ad una sola di queste piante cento Rubbi di *Pere*. (800. Kilogrammi).

Le piante di cinquanta a sessanta Rubbi, sono frequenti nella Riviera di Genova, e specialmente in Savona e Finale.

Questa *Pera* è coltivata in quasi tutti i paesi d'Italia. In Firenze è conosciuta sotto il nome di *Pera Perla*. È rara nel Pisano, e vi ha una nomenclatura incerta e vaga. Ai Bagni di S. Giuliano è detta *Pera Bernardina*. I Lucchesi la chiamano *Pera Camogliana*, e sotto questo nome è conosciuta in tutto il Genovesato e nel Piemonte. Ne ho mangiate a Nizza ed in Provenza, ove ricevono il nome genovese di *Camogine*, nome che conservano anche a Cadice in Spagna, e che si crede derivato dal Villaggio di *Camoggi* presso di Genova.

Questa *Pera* non è descritta da alcuno dei Pomologi Oltramontani, nè mi è riuscito di poterla vedere nè in Francia nè in Germania, ove l'ho ricercata con molta insistenza tanto nei mercati di Parigi e di Vienna, quanto presso i diversi dilettanti che ho conosciuti in quelle città.

Essa deve essere riportata alla *Pera Lattea* di Plinio.

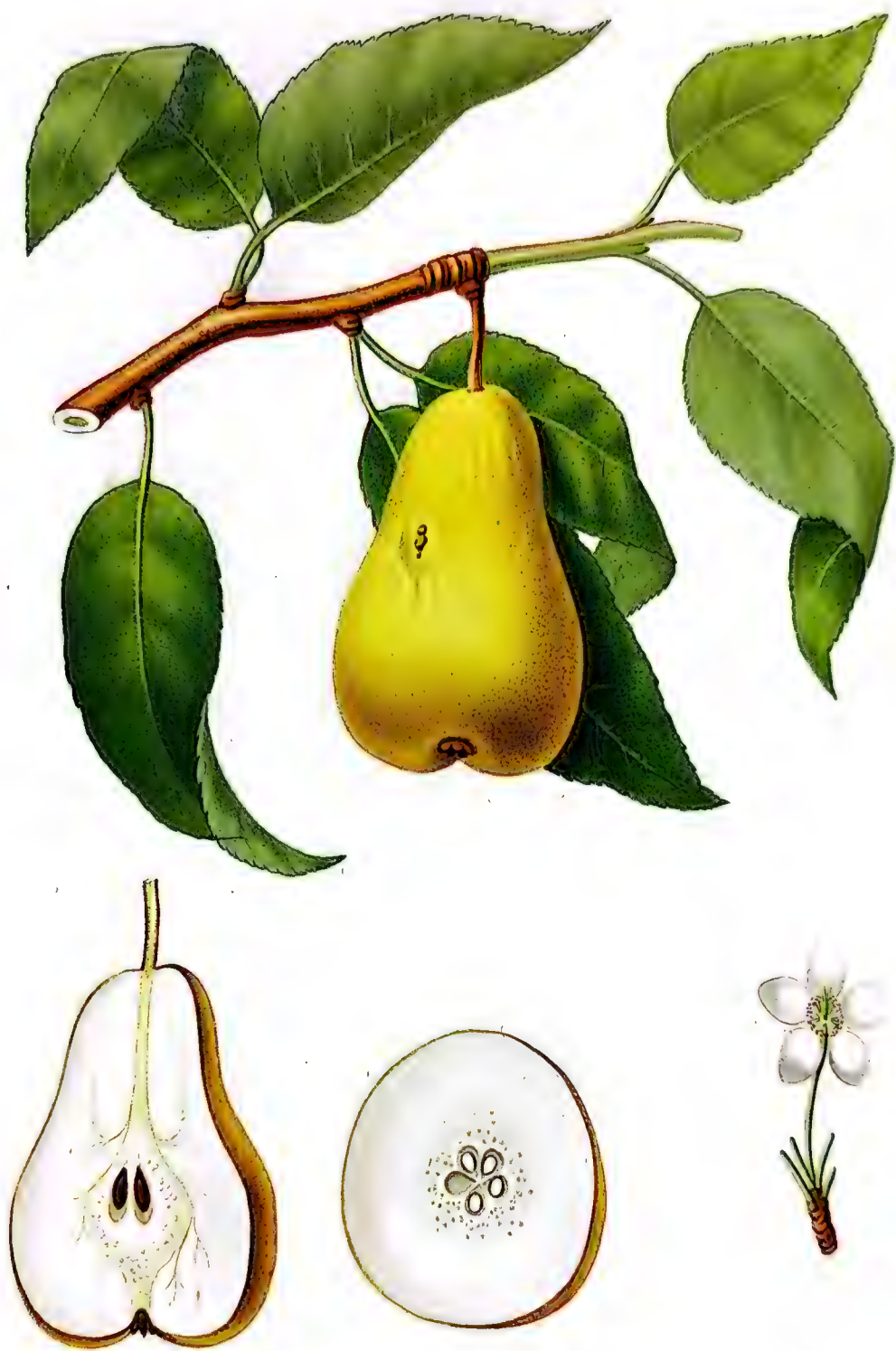
Il *Pero Perla* ama un clima caldo, e un terreno grasso e sostanzioso. Esso abbonisce moltissimi frutti, e gli perfeziona facilmente, ma qualche volta son soggetti ad essere annebbiati; e al-

PERO PERLA

lora la buccia resta coperta da certe macchie nere che la induriscono, e ne rendono la polpa granellosa ed insipida.

Questa varietà non si conserva che coll'innesto. Dal seme, si ottiene una pianta tardissima a fruttificare, e quasi sempre degenerata. I soggetti migliori per innestarla sono sempre i Peri spontanei. I Polloni vengono male, e prosperano poco. Essi devono essere proscritti per tutti i Peri, ma specialmente per questo.





Pera Allora

Aut. deventuri dis.

Carlo Lazzari inv.

P E R O

A L L O R A

P. PYRUS LAURINA, *fructu brumali pyriformi, epicarpo pallide lutescente, sarcocarpo albescente carne firma saccharata. Vulgo Pera Allora.*

LLA PERA ALLORA è un frutto di moltissimo pregio.

La Pianta non viene grossissima, ma è sommamente feconda.

Il Frutto ha una grossezza mezzana: è oblungo, ovato sulla corona, poi grosso e rilevato, indi degradante in un collo che finisce con il peduncolo.

La buccia è ruvida, eguale, coperta interamente di un verde che volge al giallognolo, e che nella maturità lo diviene quasi del tutto, ma sempre con una tinta pallida.

La polpa non è nè *liquescente* nè *butirrosa*, e non si può dire *croccante*: ha una grana fina e prende un certo grado di morbidezza che la rende delicata, sebbene sia sempre carnosa. Il suo sugo, poichè non ne manca, è dolcissimo e senza vena di acido.

Questo Frutto non annebbia mai: esso allega sempre, e si perfeziona in tutti i tempi qualunque sieno le vicende delle stagioni: si stacca in ottobre, comincia a maturarsi in novembré, e dura l'inverno senza avvizzire, nè guastarsi, a meno che non sia mal maneggiato: esso è un frutto eccellente per mangiarsi fresco, e pochi l'eguagliano cotto nel forno, o messo in composta.

La Pera Allora è una delle varietà più abbondanti della Toscana, e si vede nell'inverno in tutti i mercati, assieme alle *Pere Spine*, e alle *Virgolate*.

Pera Allora

PERO ALLORA

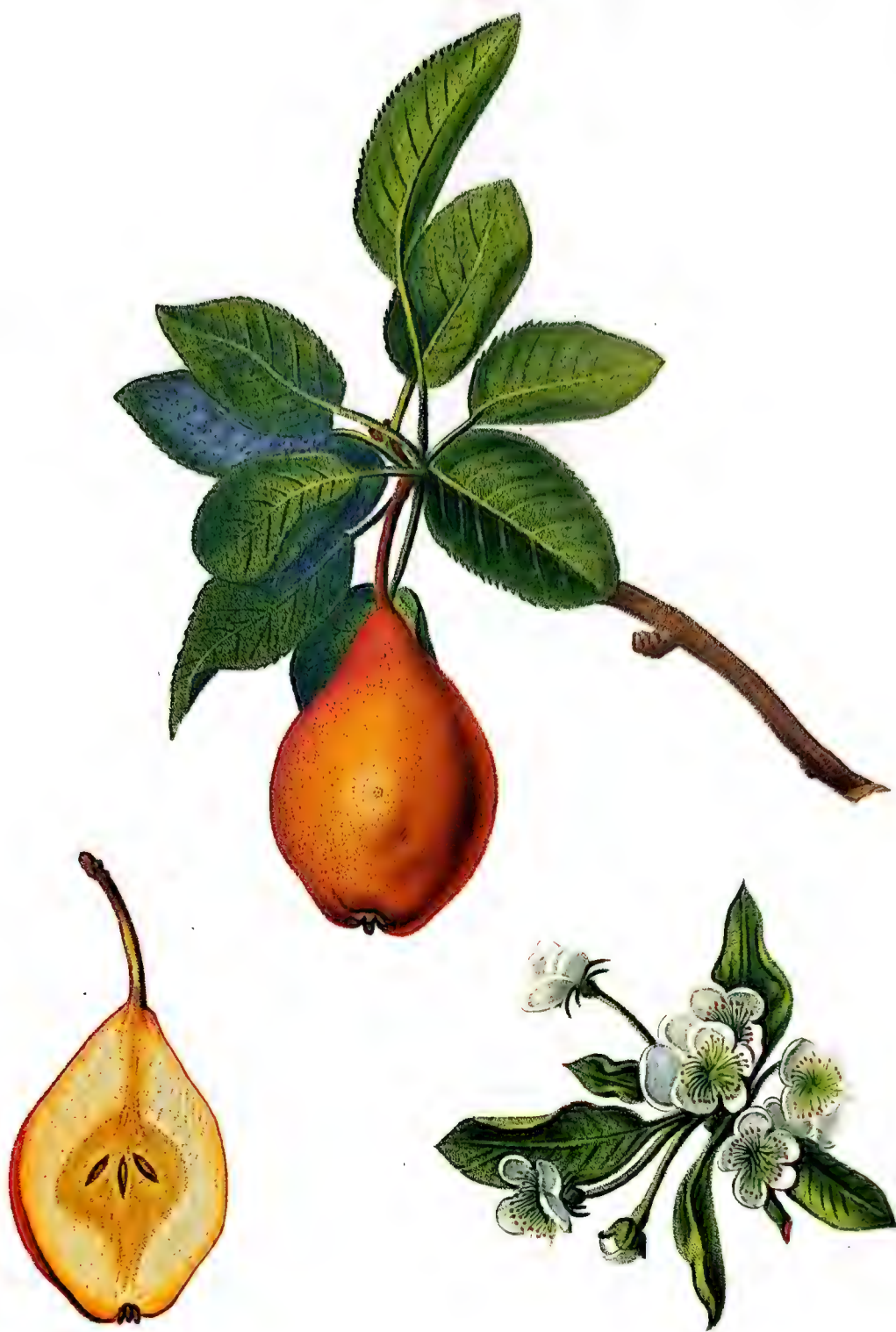
Essa è rara nel Genovesato, ma si trova presso gli amatori: non mi è riuscito di vederla nè in Piemonte nè in Lombardia: ne ho solo trovata una pianta nel giardino del Sig. Pavesi in Piacenza.

Il suo nome non si legge in veruna delle Pomone oltramontane, nè ho potuto riconoscerla nelle descrizioni e nelle figure delle numerose varietà, che si trovano nei due Duhamel, in Knoop, e nelle Pomone Inglesi.

L'ho ricercata inutilmente in Parigi ed in Vienna, ove difficilmente mi sarebbe sfuggita se vi si fosse trovata, avendo avuto l'occasione ed il comodo di esaminare le collezioni le più ricche di questi due paesi.

La sua coltura non differisce da quella degli altri Peri vernini. Si innesta sul Pero spontaneo, e dura lunghissimo tempo.

È bene osservare che la figura, che abbiamo data di questa Pera, è stata disegnata sopra un individuo scelto, che si distingueva dagli ordinarij per la sua grossezza; e che perciò, coloro che hanno l'occhio avvezzo alle Pere Allore del commercio, potrebbero trovarvi un poco di differenza. Difatto, in generale esse sono un poco più picciole, e forse un tantino meno rilevate verso la corona. È certo però che le meglio avvenute hanno precisamente la forma di quella che si è figurata, e che perciò essa presenta la specie nello stato del suo più perfetto sviluppò.



Pera Martin-secco

Venero disegnò a Torino

Stefano Rinaldi incisit

P E R O

M A R T I N - S E C C O

P. PYRUS PEDEMONTANA, *fructu hiemali medio oblongo; epicarpo scabro, partim rugineo partim sature rubente; sarcocarpo vitroso sapidissimo, succo saccharato. Vulgo Pero Martin-secco.*

IL PERO MARTIN-SECCO è una delle poche varietà, che possono figurare egualmente, e fra le *frutte da coltello*, e fra quelle *da composta*.

L'albero s'innalza molto e si sparge poco; dura lungo tempo e fruttifica assai.

I suoi rami sono dritti e duri, e si guarniscono di messe corte, che portano poche gemme e rapprossimate.

Le foglie, larghe ed ottuse, sono portate da un peduncolo di lunghezza mezzana.

Il fiore spiega dei petali larghi e corti, il cui bianco è leggermente sfumato di rosso.

Il frutto è oblongo, ovato alla base, crescente in grossezza sino al terzo della sua lunghezza, e degradante in seguito in un collo regolare, che finisce in una punta ottusa, in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, coperta di un rosso impastato di un rugineo chiaro, che lo rende più o meno opaco, in proporzione che vi domina, e lo lascia quasi libero dal lato del Sole.

Pero Martin-secco

PERO MARTIN-SECCO

La polpa è biancognola quando si apre, ma cangia di tinta al contatto dell'aria, e prende un livido opaco, che la rende come su-
dicia. Essa, nel suo stato ordinario è croccante, granellosa, e un po-
co aspra, ma sugosa e saporita; e tale si conserva per tutto l'inver-
no. Qualche volta però si migliora nelle dispense; e in un certo nu-
mero di pere se ne trovano di quelle che vi acquistano tutta la ma-
turezza dei frutti da coltello. La loro polpa allora si ammorbidesce sen-
za lasciare d'essere croccante, e il loro sugo, sempre grazioso e sem-
pre dolce, vi si sviluppa in abbondanza, e la rende squisita.

Tale è la Pera *Martin-secco* in istato di frutto crudo. Essa però
possiede delle qualità ancora più preziose come frutto da composta.

Poche pere possono starvi al confronto per mangiarsi in questo
modo: appena raccolta essa è propria a ricevere dalla cottura la de-
licatezza che la distingue, e può così fornire la tavola ogni giorno
per più di quattro mesi, durando nella dispensa senza guastarsi, e
sempre nel suo punto.

Nè abbisogna per ciò di una grande preparazione: sbucciata ed
esposta al fuoco con un poco d'acqua e di vino vi si perfeziona in
poche ore. La sua polpa, che si mantiene unita e carnosa, diventa
rossa come la buccia, e prende una morbidezza particolare; ed il
suo sugo, condensato coll'umido che vi si unisce, forma un siroppo ros-
siccio e dolce che la rende come giulebbata. Alcuni danno la prefe-
renza alle *Pere Allore*, che forniscono pure delle eccellenti composte.
Io però ho riconosciuto che le *Allore* superano tutte le altre quando
si cuociano al forno senza sbucciarsi, ma che per le composte non vi
è pera che eguagli la *Martin-secco*.

La Pera *Martin-secco* pare originaria delle Alpi Piemontesi. Es-
sa si trova come indigena in tutte quelle Valli ove è di un uso comu-
ne e generale, e da dove forse è passata nella pianura che ne è ora
piena egualmente. Comincia ad essere meno abbondante al dilà del
Po, ma è assai comune nel Ferrarese, nel Parmigiano, e nel Bolo-
gnese, ove cangia il suo nome in quello di *Pera Garofola*. L'ho ve-

PERO MARTIN-SECCO

duta anche nelle Marche, e vi è chiamata *Pera Martina*. È rara in Roma e nella Toscana, ma non vi è sconosciuta, e vi conserva il nome di *Martin-secco*. Nel Genovesato non è coltivata che da qualche dilettante, sebbene abbondi molto in tutto il pendio settentrionale dell'Appennino Ligure conosciuto sotto il nome di Langhe, e di Monferrato.

La Savoia è piena pure di queste Pere, e deve averle ricevute dalle valli opposte delle Alpi Pedemontane, colle quali è sempre stata in relazione e per la sua vicinanza, e per la sua situazione politica.

Coltivata in Savoia la *Pera Martin-secco*, doveva naturalmente passare in Francia, ove si conosce ora da tutti i dilettanti, senza però che si ritrovi ancora nel commercio come in Piemonte ed in Savoia. Tutti i Pomologi Francesi però la descrivono; e la troviamo in La Quintinye al n. 95., nell'antico Duhamel al n. 36. pl. 14. e nel nuovo al n. 117.

La Germania la conta essa pure fra le pere più pregiate dei suoi Pomarj. Io, a dir vero, non l'ho mai veduta sui mercati come in Italia, ma ne ho trovato presso i dilettanti, e specialmente nel Pomario di S. M. l'Imperatore d'Austria in Vienna diretto dal Sig. Antoine, e in quello diretto dal Sig. Bredmayer a Schoembrun, e in ambedue sotto il nome italiano di *Martin-sec*.

Non vi è ora pomologo alcuno in quei paesi che non la conosca. La trovo descritta e figurata da Mayer nella sua Pomona Franconica al n. 119. Tab. 88. p. 290., da Merlet al n. 94., da Manger. al n. 89., da Christ. al n. 376. p. 877. e da molti altri Scrittori Tedeschi. Knoop la descrive sotto il nome di *Martin-sec d'hiver*, e la dà come una delle buone pere del Belgio.

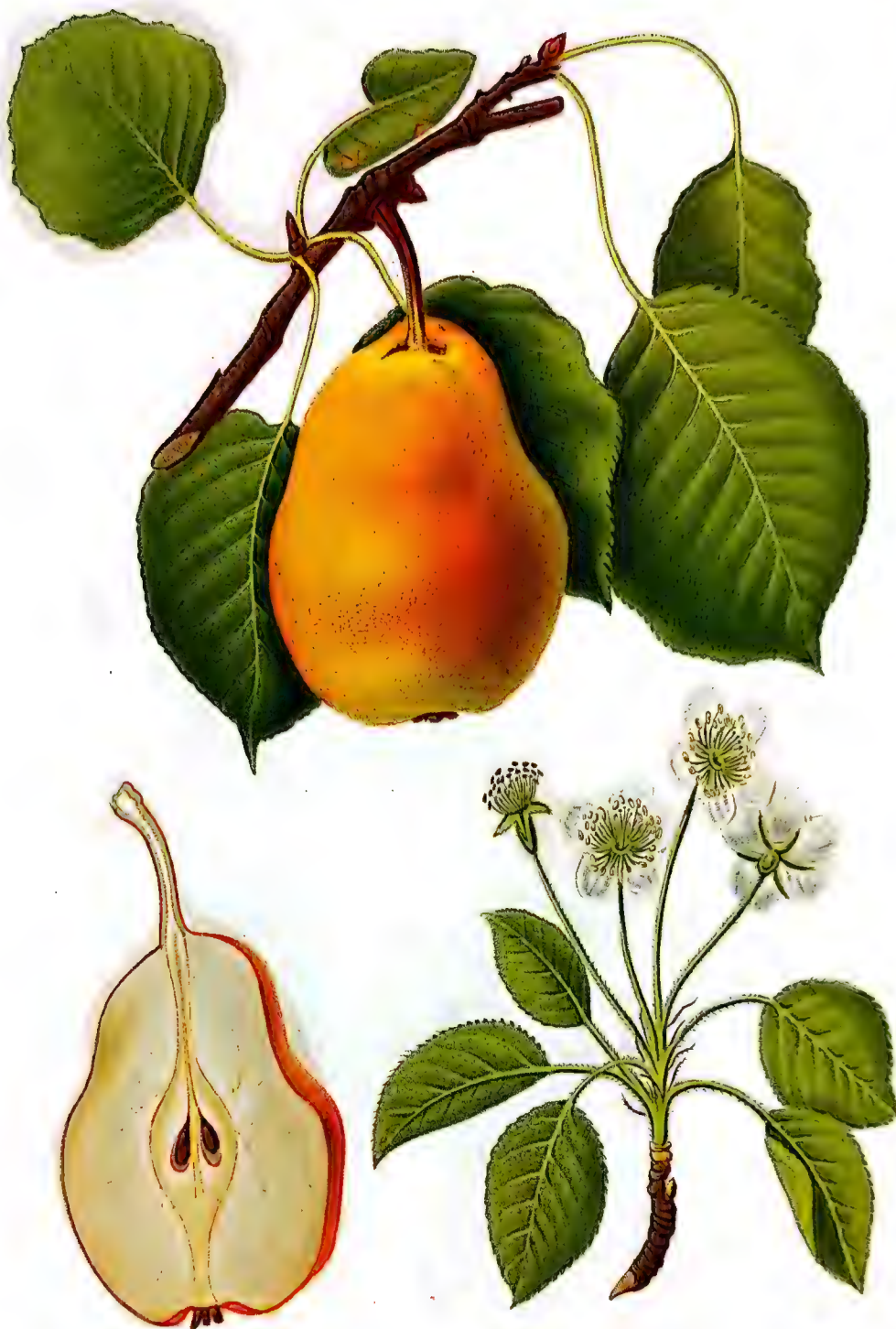
Anche gl'Inglesi hanno introdotto questa Pera nei loro pomarj. Essa si trova in Miller al n. 48. e nella Pomona di Batty Langlet tav. 72. Forsyth la raccomanda nel suo trattato della coltura dei frutti come una delle migliori pere vernine, e come tale è presentata

PERO MARTIN-SECCO

nella Pomona Britannica, ove è figurata nella tav. 137. Essa non è ancora comparsa nella Pomona Londinense.

Alcuni hanno confuso il *Martin-secco* col pero *Rousselet* dei Francesi, che è conosciuto in Italia sotto il nome di *Pero Butirro rosso*. Difatti essi si assomigliano un poco e nelle forme e nel colore; ma il *Butirro rosso* è più grosso e matura in Settembre e la sua polpa è pastosa e di poco sugo, mentre invece il *Martin-secco* matura nell'inverno, e ha una polpa croccante e sugosa, che si fa carnosa colla cottura, ma che non è mai butirrosa.

Io non mi estenderò sulla coltura di questa pianta, perchè non differisce da quella degli altri Peri. Osserverò solo che in Italia essa si tiene nei Pomarj in libertà, ed è raro il vederla in ispalliera. Si presta però anche a questa, ma senza acquistarvi una maggiore bontà.



Pera Campana

Aut. Chautauqui daegu

1872. Nindelli incis.

P E R O

C A M P A N A

P. PYRUS POMPEIANA, *fructu aestivo, magno, campaniformi, irregolari; epicarpo glabro, flavescente, maculaque purpurea velato; sarcocarpo firmo, sapidissimo, succo gratissimo. Vulgo, Pera Campana.*

Pompeiana cognomine mammosa. Plin. lib. 15.

LIL PERO CAMPANA è una delle varietà di Peri le più estese, e una delle più pregiate per la sua fecondità e per la bontà de' suoi frutti.

L'albero viene grandissimo, e spiega una testa rotonda regolare ed estesa.

I rami sottili, lunghi, e flessibili, pendono tutti all'ingiro, e gli danno una fisionomia che gli è particolare, e che lo distingue da tutti gli altri Peri.

La foglia, che è portata da un peduncolo lungo e sottile, è quasi tonda, liscia, e di un verde chiaro.

Il fiore si apre in cinque petali grandi, larghi, e coloriti di un bianco sfumato di rosso, ed allega facilmente.

Il frutto, molto grosso nei paesi meridionali, e un poco meno nei paesi freddi, è fatto come a campana, ma non è regolare; poichè ha un collo che ingrossa nell'avvicinarsi al picciuolo, e sul quale si stende qualche volta con una prolungazione di polpa, e ha la cima che degrada verso la corona, ove forma quasi una punta, ma molto ottusa. Il corpo del frutto è rigonfio irregolarmente, e, per servirmi delle espressioni di Plinio, è come mammellato.

Pero Campana

PERO CAMPANA

La sua buccia sempre liscia e giallognola è interrotta sovente da una grande macchia di rosso, che nei luoghi aprichi viene vivissimo, e che ne cuopre qualche volta quasi la metà.

La sua polpa è croccante, di una fibra grossolana, ma gustosa, e che abbonda nella maturità di un sugo saporitissimo.

Queste Pere non maturano che sul declinare della state. Possono esser colte prima della piena maturità, e serbate nella paglia: ed allora sviluppano un sugo più abbondante, e una polpa più delicata, ma maturano quasi tutte assieme. Se poi si lasciano perfezionare sull'albero, la loro maturazione è più graduata, e durano più a lungo, ma la polpa resta più rigida o si fa cotonosa, e se ne guastano molte cadendo spontaneamente dall'albero. Il ripiego migliore è quello di farle maturar sulla paglia, raccogliendole in due o tre riprese per graduarne la maturazione.

Pochi Peri offrono un prodotto così abbondante e così lucrativo. Se il soggetto, sul quale s'innesta, è un pero di seme (*Pero d'armello*) il Pero Campana fa una crescita prodigiosa. Nel Genovesato se ne vedono delle piante, che sembrano querce. Ne ho misurate alcune, il di cui tronco ha la circonferenza di due metri, e la testa, che ha un giro proporzionato, s'innalza a 12 e 15 metri.

I suoi rami non sono folti, perchè lunghi, sottili, e a gemme assai distanti fra loro, e perciò non portano la quantità di frutti che si vedono nei Peri a messe multiple e a gemme frequenti e rapprossimate; ma la grandezza degli alberi, e la grossezza delle Pere supplisce a questo svantaggio; sicchè il raccolto di un Pero Campana nei paesi meridionali giunge qualche volta a 20 e 30 rubbi di Genova, ciascuno dei quali equivale a otto kilogrammi di peso decimale.

Oltre di ciò, le Pere Campane sono un frutto di serbo. Durano molto nel magazzino, e reggono ai trasporti. Quindi sono assai ricercate nel commercio, e si pagano bene.

PERO CAMPANA

La loro coltura non è diversa da quella degli altri peri. Amano i terreni di pianura; ed è nelle valli, o nei seni terrosi delle colline che vengono della grandezza accennata.

La loro vita è lunghissima, e non sono soggetti a inconvenienti particolari. La sola malattia seria, a cui soggiacciono i frutti, è quella dell'annebbiamento. Quando ne sono attaccati essi perdono tutto il loro pregio e per la deformità che ricevono dalle macchie nere che cuoprono la buccia, e che la cangiano in quei punti in una specie di crosta inorganica, e per la degradazione della loro polpa, che resta in quella parte dura e legnosa, e nel rimanente granellosa, asciutta, e di poco sapore.

Nè si conosce rimedio ad un male, che pare prodotto dall'azione del Sole del mezzogiorno, il quale, sorprendendo la rugiada sul frutto nella forza del suo dardeggiare, ne brucia la buccia, e ne disorganizza il tessuto.

Il solo mezzo di renderlo meno frequente, o meno dannoso, è quello di scegliere per la piantagione delle località ben ariose ed esposte al Levante; perchè, se sono ariose, il moto dell'aria asciuga i frutti prima che sieno colti dal Sole; e se sono esposte al Levante, i raggi di quest'astro non li colpiscono che nel loro spuntare quando non sono ancora tanto cocenti, e la loro azione, essendo più graduata, resta meno dannosa.

La *Pera Campana* è una delle pere più conosciute, e si trova in quasi tutti i paesi.

I suoi nomi però diversificano infinitamente, in particolar modo in Italia.

I Toscani la conoscono sotto il nome di *Pera Campana*. Forse esso è dovuto alla somiglianza delle sue forme con questo strumento. Qualunque però ne sia l'origine, questo nome era già ricevuto ai tempi del Gran Duca Cosimo Terzo. Difatto, ei si trova segnato alla figura che risponde alla *Pera Campana* de' nostri tem-

PERO CAMPANA

pi nei quadri della R. Villa di Castello, e si trova adottato dal Micheli nei suoi manoscritti.

I Bolognesi la chiamano *Pera Battochia*. Anche fra di loro questo nome non è moderno: io lo trovo nella Dendrologia dell'Aldrovandi, il quale annovera la nostra pera fra le varietà del Bolognese, e la figura alla pag. 425. Quest'Autore, seguendo la mania di quei tempi per l'erudizione ricercata, ripete l'etimologia del volgare *Battochio* dal latino *Batiocus*, nome antico di un vaso da vino, a cui suppone possa assomigliare. Ma pare più verisimile che venga dall'italiano *Batocchio* che è sinonimo di *Battaglio*, e che significa il pendolo con cui si suonano le campane. Esso difatto ha una grande somiglianza colle forme di questa pera, e doveva facilmente prestarsi alla metafora, poichè è noto che nel rinascimento dell'agricoltura le somiglianze di forme con qualche oggetto comune, hanno servito quasi dappertutto a fissare i nuovi nomi dei frutti, dopochè nelle irruzioni dei Barbari si erano perduti gli antichi.

È forse in seguito a quest'andamento naturale dello spirito umano, che i Genovesi le hanno dato il nome di *Pera Zuccotta* per l'analogia che ha la sua polpa con quella delle zucche. Così nel Vogherese e vicinanze è detta *Pera Zucchè*, ed è conosciuta sotto quello di *Pera Zucchetta* in Faenza e in altri paesi della Romagna.

Non è che nel Piemonte, nel Milanese, e nel Veneziano che è conosciuta generalmente sotto il nome di *Pera Buoncristiana*.

Pare che quest'ultimo nome sia ora il più generalizzato, quantunque ei sia il più arbitrario e il più vago. Esso non è adottato solamente in una gran parte d'Italia, ma è quasi il solo che sia ora ricevuto fra gli oltramontani.

I Francesi sono stati forse i primi a servirsene. Io non so se esso sia stato applicato sin da principio alla varietà di cui trattiamo, e ne dubito assai. Ma so ch'esso è ora il solo ricevuto in tutta la Francia per esprimere la nostra pera, non solo dai Pomologi e dai Pepinieristi, ma dai fruttivendoli e dai contadini.

PERO CAMPANA

Duhamel, che lo applica a quattro varietà differenti, distingue quella di cui è questione coll'epiteto di *Gracioli*. La Quintinie, che non ne aveva descritte che tre, si era limitato a chiamarlo *Bonchrétien d'été*, dando alle altre due il nome di *Bonchrétien d'Automne*, e di *Bonchrétien d'Hivers*. Ora non si usa più dai Pepinieristi e dagli amatori che il nome di *Bonchrétien*, colla sola aggiunta di *estivo* o di *vernino* per distinguere le due sole varietà, alle quali è rimasto applicato.

La Germania pure ha adottato questo nome quasi generalmente per esprimere la nostra pera, ed è ora il solo che si trovi nei *Pomologi* di quella nazione: ma non è già esso il vero nome nazionale, e sicuramente ne ha molti particolari, che però non si conoscono che dai contadini e dai fruttivendoli delle rispettive provincie.

Difatto: La piazza di Vienna è piena di *Pere Campane*, e non vi è alcuno fra i venditori o fra i compratori che le conosca sotto il nome di *Buoncristiane*. Esse si vendono sul mercato sotto il nome locale di *Pere Blutzer*, (*Blutzer Biern*) forse a causa della somiglianza che hanno le sue forme con una specie di bottiglia di terra, chiamata *Blutzer*, in cui si conserva la birra.

È vero che questo è un nome volgare confinato alle botteghe dei fruttivendoli e alle capanne dei contadini, poichè i Pepinieristi e i Pomologi non etichettano il nostro pero che col nome di *Buoncristiano* espresso in parole tedesche (*Guten: Cristien Biern*).

Ma ciò appunto prova che i Pomologi di quei paesi, volendo rapportare tutti i loro frutti a quelli di Duhamel, come si è fatto con Linneo per le specie nei sistemi di Botanica, hanno adottato i nomi della sua Pomologia riguardandoli come tecnici, senza curarsi dei nomi locali che hanno considerati come volgari; nomi però ch'esistono, e che sono molto diversi da quelli dei Francesi.

Nè può essere altrimenti trattandosi di un frutto la di cui cultura è estesa in tutta la Germania, e che perciò si deve supporre di un'introduzione antichissima. Tutti i mercati sono pieni di queste

PERO CAMPANA

pere: esse formano da pertutto un oggetto di commercio per i fruttisti, e vi sono riguardate come una delle varietà più preziose e più ricercate. La differenza del clima la modifica un poco in quei paesi, ma non già tanto da non riconoscerla facilmente per la stessa che si coltiva in Italia.

I frutti, a dir vero, vengono un poco meno grossi, ma conservano le medesime forme, e solo ne differiscono nell'aspetto esteriore della buccia, che resta un poco verdastra, nè si colorisce dal lato del Sole del bel corallino, che distingue quelle della Toscana e del Genovesato. La loro polpa è pure la stessa che nei nostri; e se ha forse un poco meno di zuccherino, è in vece più sugosa, e di una pasta più delicata e più gentile.

L'epoca della maturità presenta anch'essa una picciola differenza tra le *Buoncristiane* d'Italia, e quelle dei paesi oltramontani, poichè in quelli, essa è più ritardata, trovandosi queste pere nel mercato di Vienna nei mesi di Settembre e di Ottobre, ciò che non succede fra noi dove maturano tutte dal principio alla fine di Agosto. Ma questa è una delle variazioni che si osservano in quasi tutti i frutti nel cangiare di clima e di località; ed è forse uno dei fenomeni che hanno dato luogo a molti equivoci, e che hanno fatto moltiplicare falsamente le varietà.

Majer descrive questa Pera nella sua *Pomona Franconica* al n. 113. e la chiama *Bon-chrestien d'été gracioli*, nome tratto da Duhamel, il quale, come abbiám veduto, gli dà quest'epiteto per distinguerlo dagli altri due Buon Cristiani da state. La figura che ne dà il Pomologo Tedesco non è riconosciuta così subito da un Italiano, perchè non ha il colore delle nostre *Campane*; differenza che nasce in parte dall'imperfezione di quelle stampe, che non sono colorite con molta verità, e in parte dalla diversità reale di colore che queste pere hanno in quei paesi; ma le forme e le dimensioni del frutto, e la descrizione da cui è accompagnato, non lasciano dubbio sull'identità della razza.

PERO CAMPANA

Non trovo egualmente facile il distinguerla nella Pomona di Merlet. Quest' autore descrive una ventina di pere col nome di *Buoncrisiane*; e in tanta molteplicità di razze certamente vi si deve trovare la nostra *Campana*, ma è un poco difficile il precisare a qual corrisponda.

Il Belgio coltiva pure il *Pero Campana*, che i suoi Pomologi conoscono anch'essi sotto il nome di *Buoncristiano*. Knoop ne descrive due varietà come la *Quintinie*, e le distingue in estiva, ed in autunnale. Io credo che non sieno in sostanza che una sola, non presentando altra differenza nei loro caratteri che quella di una maturità più o meno precoce, cosa, che come abbiamo osservato, è dovuta così spesso alle località.

Nel resto, la descrizione di Knoop combina perfettamente con i caratteri delle nostre *Campane*. Egli vanta queste Pere come un frutto eccellente; ma dice che in quei paesi vi si perfezionano molto raramente attesa la rigidezza del clima, e si lagna che vi sono soggette all'annebbiamento; ma aggiunge che quando i tempi le favoriscono, e che perciò vi si perfezionano, i dilettanti che le conoscono bene, le stimano come delle razze più preziose della stagione.

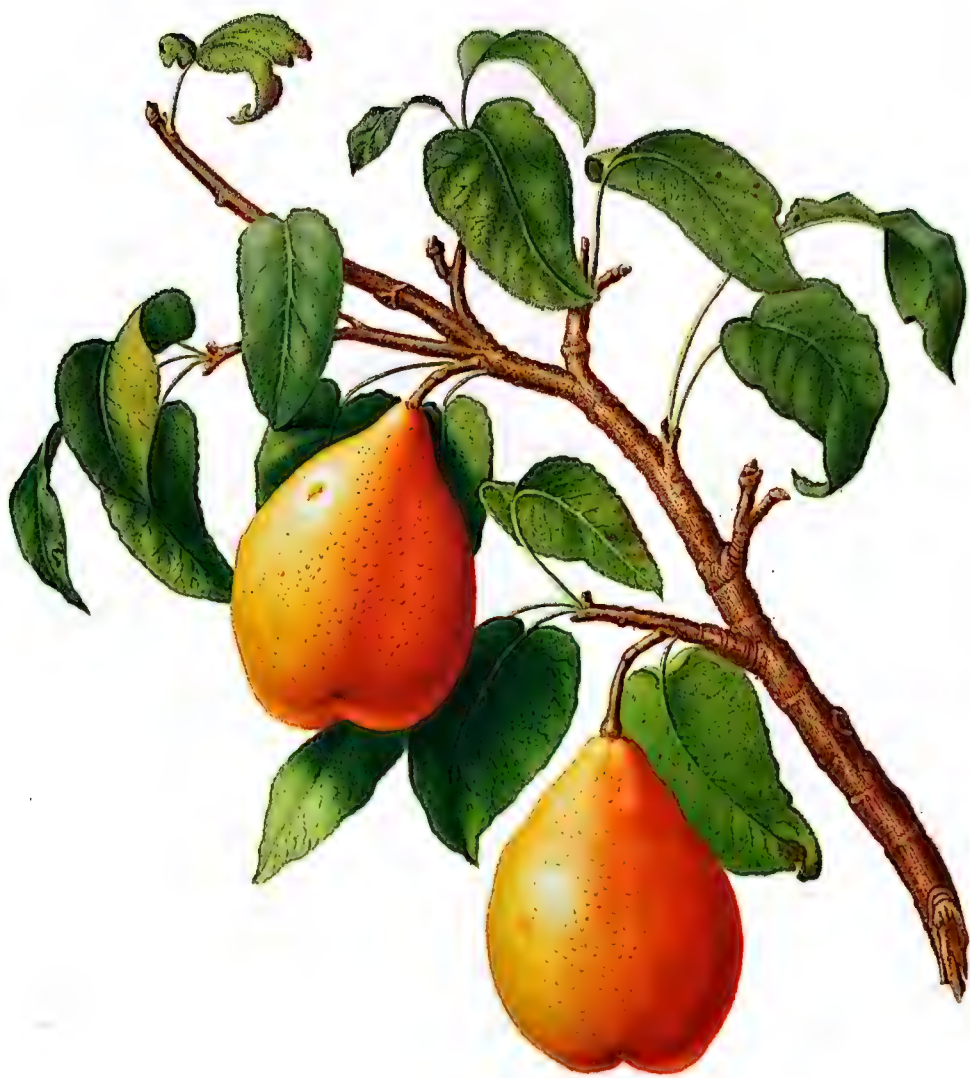
L'Inghilterra anch'essa conta la *Buoncrisiana estiva* fra le migliori pere dei suoi pomarj. Tutti i suoi Pomologi la descrivono sotto il medesimo nome, e le figure che ne danno, sebbene non colorite con verità, la fanno però riconoscere per tale. Io la trovo in Forsyth, il quale la decanta come una pera piena di sugo e di un sapore profumato e che matura in Settembre; e la trovo nella Pomona Britannica, che la figura al n. 2. e la celebra come una pera squisita.

Non dubito che anche in Inghilterra essa avrà un'infinità di nomi diversi usati dal popolo: ma siccome gl'Inglesi hanno esteso da lungo tempo fra loro lo studio della pomologia, ed hanno preso per norma il Duhamel, così essi ancora hanno adottato il nome di quest'autore come il solo tecnico, sopprimendo i nomi locali, che per la loro molteplicità avrebbero fatta una gran confusione.

PERO CAMPANA

Ecco appunto ciò che succede in Ispagna, ove per mancanza di Scrittori di Pomologia i nomi delle frutte sono ancora nella lingua del popolo. Tutte le Provincie ne usano uno che è proprio al paese, e che non è inteso nei paesi vicini. Esso è preso ben sovente dal luogo ove il frutto è più coltivato, o da dove lo riceve il commercio, ma al di là di poche miglia esso varia in un modo singolare. Così in Andalusia la nostra Pera è chiamata *Pera de Priego*, perchè da un paese di questo nome è portata in Malaga ed in Cadice. Chi sa quanti altri ne riceverà nelle numerose Provincie di quella vasta penisola!

Io non so se questo frutto si coltivi fuori d'Europa. Probabilmente sarà conosciuto in Grecia, e nelle coste Asiatiche del Mediterraneo, poichè il clima si presta alla di lui coltura. Ma senza dubbio esso era conosciuto dagli Antichi, e pare che si possa rapportare alla *Pera Pompeiana* di Plinio. Io mi riservo ad estendermi su tale questione quando avrò a trattare del *Buoncristiano da Inverno*.



Pera Angelica

disegnata dal vero da Giulio D'Azeglio nell'Atto del 1830. in "Firenze"

incisa da Antonio Vercé

P E R O

A N G E L I C O

P. PYRUS ANGELICA, *fructu autumnali, maedio, oblongo; epicarpo flavesciente, maculisque rubentibus punctato; sarcocarpo tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Angelica.*

Pyræ Angela. Aldrov. Dendr. pag. 388.

Pera Angelica. Quadri di frutti della Real Villa di Castello. N. 10.

L PERO ANGELICO è una delle varietà più preziose del suolo Italiano.

I suoi rami si elevano dritti, e gli danno una forma piramidale.

La sua foglia, picciola e liscia, ha la forma di un cuore rovesciato, di cui la punta serve di base, e nella cui parte superiore s'impianta il picciuolo.

Il fiore è formato di petali larghi e bianchi, e allega facilmente, quando non è abbruciato dalle nebbie.

Il frutto è oblongo, tondeggiente sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradante in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera.

La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute.

La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d'un sugo abbondante e saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite.

Pero Angelico

PERO ANGELICO

La *Pera Angelica* comincia a maturare sul finir del Settembre, continua tutto l'Ottobre, e qualche volta giunge ancora alla metà del Novembre. Ne ho mangiate a Milano anche in Dicembre, ma ciò è raro, e forse fu dovuto alle circostanze di qualche località particolare del Veronese, da dove provenivano.

Le sue belle forme e il suo colorito, graziosamente rilevato dalla punteggiatura singolare, che lo distingue, la mettono nel primo rango fra le Pere. Ma ciò che la rende più preziosa è la sua bontà: non conosco altre pere che vi possano stare al confronto fuor che la *Butirra bianca* e la *Passatutti*: esse sono le sole che la superino in sapore e in delicatezza, ma l'eguagliano appena in abbondanza di sugo ed in durata.

L'*Angelica* succede alle Pere *Spadone*; è contemporanea per un certo tempo delle *Butirre bianche Autunnali*, delle *Butirre grigie* e delle Pere *Pistacchine*, e precede le *Spine*, le *Luise*, le *Bergamotte*, le *Passatutti*, le *Spadone d'Inverno* o *S. Germane*, e le *Virgolose*.

Le sua grossezza ordinaria è quella dell'individuo, che si è figurato, ma ne ho vedute delle molto più grosse nel Modenese, in Bologna, e nelle Marche. Alcuni pretendevano che esse costituissero una varietà particolare. Io però ho trovato in tutte le medesime forme, la medesima pasta, e lo stesso gusto, ciò che mi fa credere che questa grossezza sia piuttosto l'effetto del clima e del terreno, che una differenza di varietà.

Pochi Peri sono così fertili come l'*Angelico*: esso di fatto provvede per più mesi le piazze dei paesi ove è coltivato, e somministra una quantità immensa di frutti anche al commercio. Pare però che nei luoghi marittimi ei sia soggetto alle nebbie. Nel mio Pometo il suo fiore non allega sempre felicemente, e i suoi frutti sono qualche volta annerbiati.

L'Italia è ricchissima di queste Pere: le ho trovate in abbondanza nella piazza di Roma, ove vi sono portate dalla Sabina, e

PERO ANGELICO

dall' Umbria : esse continuano a vedersi in tutta l' alta Toscana , e cuoprono per molti mesi in Autunno il mercato di Firenze .

Chi crederebbe che esse siano sconosciute nel Pisano, nel Lucchese e nel Pesciatino, paesi così vicini ai sopraccennati, e così fertili in ogni specie di frutti?

Eppure non ve l' ho mai vedute, quantunque abbia passati due Autunni in quei contorni, ove mi sono occupato quasi esclusivamente a ricrearne, e studiarne i prodotti .

Il Genovesato non le conosceva nemmeno pochi anni sono : esse vi si coltivano ora , ma solo da alcuni amatori, e vi sono un frutto di nuovo acquisto .

Usciti dal Genovesato, non si trovano più pere *Angeliche* sino ai confini dello Stato Veneto . Sono sconosciute nel Piemonte, nel Monferrato, nelle ricche colline dell' Oltrepò, e persino nel Siccario, che è il Pomaro del Milanese . Quelle, che si vedono nella piazza di Milano, vi sono portate dal Veronese, e se qualche amatore le coltiva nella bella Brianza, o nei paesi deliziosi, che circondano i due laghi, ciò non è che da poco tempo .

Il Bresciano è il primo paese ove la Pera Angelica ricomparisca sul mercato : essa diventa abbondantissima nel Veronese, nel Vicentino, nel territorio di Treviso, e nel Padovano, ma vi perde il suo nome, e lo cangia in quello di *Pero Fico* .

Egli è perciò sotto tale denominazione che si conosce dai fruttaioli di Milano, e da quelli di Venezia; ove però è alternato con quello di *Angelica* .

Dal Padovano questa varietà si estende nel Pollesine e nel Ferrarese, ma in nessun luogo è tanto comune quanto nel Piacentino, ove riprende il nome di *Angelica*, e nel Modenese, ove cangia in quello di *Pero Cedro* .

In tutti questi paesi vi è di un' abbondanza straordinaria, e vi prospera tanto, che vi prende sovente una grossezza doppia della comune :

PERO ANGELICO

Tale egualmente si vede nel Bolognese, nella Romagna, e nelle Marche, ma non più sotto il nome di *Pero Cedro*: riprende dappertutto il nome di *Pera Angelica*, meno nel Faentino, ove lo cangia in quello di *Pera Limona*.

La coltura del *Pero Angelico* è antichissima in Italia. L'*Aldrovandi* nella sua *Dendrologia* lo annovera fra i peri del Bolognese; e sebbene scrivendo in latino, si serva del nome di *Pyra Angela*, pure non vi resta luogo a dubitare della sua identità colla nostra *Angelica*, perchè la figura, che ne ha data, vi risponde perfettamente.

Forse che l'*Angela* dell'*Aldrovandi* era la *Citria* del *Celidonio*, e la *Limonia* del *Tanara*. Abbiamo veduto che questi nomi sono dati anche attualmente a questa pera, il primo nel Modenese, e il secondo nel Faentino.

Io non trovo il nome di *Angelica* nelle giornate del Gallo, ma lo trovo nei manoscritti del Micheli, e nei quadri di frutti della R. villa di Castello, ove essa è figurata al N. 10. e dove si riconosce per l'*Angelica* de' nostri tempi.

Non è così facile a decidere se essa sia conosciuta dagli Oltramontani. Il suo nome si trova in tutte le Pomone: ma è certo che le descrizioni, e le figure, che lo accompagnano, non corrispondono sempre alle qualità, che distinguono la *Pera Angelica*, che si coltiva in Italia.

Il primo scrittore in cui si incontri il nome di *Pera Angelica* è il *Bauchino*, copiato poi e citato dal *Tournefort*: ma le sue descrizioni non combinano colle qualità dell'*Angelica* Italiana. Essa non può caratterizzarsi *fructu parvo coloris obturioris*, come l'*Angelica parva* N. 46. di *Bauchino*, nè *fructu flavo aromatico subausteno*, come l'*Angelica magna* N. 49. di questo autore.

Io mi trovo nello stesso imbarazzo per rapportarla alle *Pere Angeliche* di Duhamel: quanto a quella, che questo Pomologo distingue coll' epiteto di *Bordeau*, non vi è bisogno di analizzarne la

PERO ANGELICO

descrizione per riconoscerla come un frutto diverso: la figura che l'accompagna ne testimonia la differenza. Quanto poi all' *Angelique de Rome*, che non è figurata, non si può rapportare alla nostra, poichè è descritta come una Pera vernina, che matura in Dicembre, Genajo e Febbrajo.

Nè per determinare le mie idee su di ciò io mi sono limitato al solo esame delle Pomone nel silenzio del gabinetto: io ho cercato a rischiarar questo dubbio, nel lungo soggiorno che ho fatto in Francia, coll'esame materiale de' frutti di quei mercati, e di quelli degli amatori: ma non mi è mai stata presentata una Pera, che rispondesse all' *Angelica Italiana*. Lo stesso mi è accaduto in Vienna, ove non ho trovato che la varietà di Duhamel.

Esse sono le sole che s'incontrino nelle Pomone Inglesi. Io le trovo descritte in Milleredin Forsitk. In questi autori non solo esse conservano il nome Francese, ma vi sono dichiarate come Pere vernine e mangiabili in Febbrajo ed in Marzo. La Pomona Herfordiensis, la Britannica, e la Londinensis non ne hanno neppure il nome.

Tali pure sono le *Angeliche* della Pomona Austriaca. Essa ne figura una alla tavola 157, e copia il nome, e la descrizione del Pomologo Francese. È quella la sola, ch'io abbia potuto trovare a Vienna nei Pomarj di Schoenbrun, e presso gli altri pomologi.

Si osserverà facilmente la stessa cosa nella Pomona Franconica di Mayer. Questo autore descrive una Pera *Angelica*, e la pone fra le Pere croccanti nella quarta famiglia; ma la figura e la descrive in modo, che si riconosce anche essa per l' *Angelique de Bordeaux* dei Francesi.

Quella di Knoop presenta più di analogia di qualunque altra coll' *Angelica Italiana*. È vero che quest' Autore non la riguarda come un frutto di pregio, cosa che non combinerebbe; ma ciò può derivare da difetto di clima, perchè quello del Belgio non si presta, siccome lo confessa l' Autore, alla sua perfezione.

PERO ANGELICO

La sola fra le pere delle Pomone Oltramontane, che trovi corrispondere all'*Angelica Italiana*, è la *Die Sorellen Birn* di Sieler. Essa si riconosce specialmente nelle due figure che si trovano alla tavola 15. N. 119. le quali presentano le medesime forme e le punteggiature rosso-brune, che formano uno dei caratteri più distintivi dell'*Angelica Italiana*.

Da tutto questo mi pare di poter concludere che la nostra *Angelica* può essere conosciuta da qualche Pomologo al di là delle Alpi, specialmente dopo che il Sig. Martin Bourdin si è dato a raccogliere nelle sue pepiniere alcuni frutti Italiani; ma che però essa forma una varietà diversa dalle *Angeliche* di Duhamel, e che per conseguenza noi possiamo arricchirci reciprocamente, facendone il cambio.

175



Pera reale

*Disegnata dal vero da Dom. Del Pino in Genova
e incisa in Firenze da F. Sisti*

PERO

R E A L E

P. PYRUS REGALIS *fructu aestivo, turbinato; epicarpo lutescente, punctis cinereis in maculis rubre-micantibus pulchre consperso; sarcocarpo albo, frangente, succosissimo, jucundo sapore donato. Vulgo, Pera Reale.*

La PERA REALE è una delle migliori fra le Pere estive d'Italia.

Il suo albero viene grandissimo, ed eguaglia quasi quello del *Pero Perla*.

I suoi fiori escono ordinariamente in abbondanza, e allegano con facilità.

I frutti non annebbiano mai, ed una volta allegati prendono facilmente tutto il loro sviluppo, malgrado le intemperie delle stagioni.

Essi sono di una grossezza mezzana, ovati dalla parte della corona, più grossi nel centro, e degradanti verso il picciuolo.

La buccia, a principio verdastra, si colorisce nella massima maturità di un giallo sparuto, che è coperto da un lato da una sfumatura di rosso leggiero, e punteggiato da una quantità di macchiette giallo-cineree circondate da una areola rossa che le danno della somiglianza colla buccia della *Pera Angelica*.

La polpa è bianchissima e di un tessuto croccante che si frange sotto i denti come il ghiaccio, e che sviluppa nel rompersi un sugo abbondante e fresco, che non è senza sapore, ma che manca di rilievo.

Pero Reale

PERO REALE

Questa Pera matura sul principio di Luglio : essa non regge ai trasporti, perchè ammeggia facilmente; è una delle migliori a mangiarsi colta di fresco, ed una delle più belle per ornare le tavole.

Il Genovesato abbonda molto di queste pere, e vi sono conosciute sotto il nome di *Pere Reali*.

Io non le ho mai vedute in Piemonte, nè in Toscana, e ignoro se si coltivino nel resto dell'Italia.

Quanto agli Oltramontani pare che non le conoscano.

Il nome di *Pero Reale* s'incontra in quasi tutte le Pomone; ma sarà difficile il trovare una descrizione che combini colle qualità del *Reale* dei Genovesi. Il *Franc Real* di Tournefort è un pero vernino, e vernina è la *Rojale* di Mayer che quest'autore, sul testimonio dei Certosini, pretende che corrisponda alla *Spina-carpi* degl' Italiani. Sono estive è vero le *Reali* di Knoop (*Royale d'été* ou *Robine*. Knoop. Pomol.) e di Duhamel (*Roy d'été*, *Gros Rousselet* Duh. n. 34. pl. 12), ma la prima è una pera moscata e picciola, e la seconda, che ha la buccia rustica e lavata di grigio, e la polpa ordinaria e un poco acidetta, non è estiva come la nostra, maturando sulla fine di Agosto.

Io non ardisco asserire per questo che la nostra *Reale* non possa ritrovarsi sotto di un altro nome nelle Pomone oltramontane, poichè, nell' infinita quantità di pere descritte dai Pomologi Tedeschi e coll'imperfezione delle loro tavole, è difficile di ben distinguere le varietà; ma posso assicurare che non l'ho mai veduta nè a Parigi, nè in Vienna, e che non si trova fra le numerose varietà di Martin Bourdin di Chambéry, il quale ne coltiva quattro sotto il nome di *Reali*, senza che alcuna somigli alla nostra, e che sembrano quelle di Tournefort, di Knoop, di Duhamel e di Mayer.

Che che ne sia di ciò, gli amatori faranno sempre un profitto, procurandosi questa varietà dal Genovesato, ove è coltivata generalmente, e dove si trova anche nei vivaj di commercio.



Pera Moscadellina

*Disegnata dal vero da Domenico Del Pino in Genova,
chiusa in stucco da Tommaso Vici*



Fiore di Pera Moscatellino

D. Don. Del Fuso disegnò in Firenze 1820.

Giuseppe Cerretti incise in Roma 1844

P E R O

MOSCATELLINO

P. PYRUS SATIVA, *fructu aestivo, minimo, acyssimo, racemoso; epicarpo partim virescente, partim obscure rubente; sarcocarpo albo, delicato, odoratissimo, succo dulci, muscato. Vulgo, Pera Moscadellina o Moscatellina.*

Pyra Superba, parva hæc sed ocyssima. Plin. lib. 15. p. 263.

Pyra Superba Fraeciana. Macrob. Serv. Hermol. barb.

Pyra Moscatula Minora. Celidon. apud Aldrov. Dendrol, p. 183.

Pere Moscadelle. Matthioli, p. 173.

Pyra Moscheta. *Pyra Superba* Plinio parva erant ocyssima odoratissimaque fortassis nostris Moschatis similia. Carol. Steph. Semin. et Plant. p. 66.

Pera Moscarelle. Hæc tam parva sunt, ut baccas corporis tuberculo non excedant, quina, sena, plurave uno pediculo exeuntia, saccaro condiuntur, ut in sequentem annum asservantur, moschi dicti odoratissima jucunditate fragrant, dixerim a Plinio *mysapia* dici, quasi unguentum redolentia. Porta, Pomar. p. 89.

Pyra Moscata Minima. *Poires Muscadelles*. Ruellius.

Pyra Joannina Moscatellina. Cordus, n. 21. et Curt. n. 1.

Pyra Moscatula Superba. Tabern. Camerar. n. 10. Caesalp. n. 1. Schwenxfeld. n. 5.

Pyra Moscatellina minima. S. B. 1. 44.

Poires Muscates ou Muscadelles. *Pyrus sativa*, fructu æstivo, parvo, racemoso, odoratissimo. *Pyra superba parva sed acyssima* Plinii. Lugd. 306. *Poires Muscates ou Muscadelles*. Tournef. S. R. H. p. 628.

Pero Moscatellino

PERO MOSCATELLINO

La Petite Muscateline. Olivier. de Serv. p. 612.

Pera Moscadellina. Quadri della R. V. di Castello. Quadro 2. n. 1.

Pyrus fructu minimo præcoci. *Pétit Muscat*. *Sept-en gueule*. Duhamel n. 1.

Poire Pétit Muscat. Knoop. p. 75.

La Petite Poire Musque ou la Suprême. Forsyth. *Traité de la Cult.* n. 1. et Miller. Diz.

Poire Pétit Muscat, *Sept-en gueule*. Mayer. Pomon. Franc. n. 1.

Die Kleine Muscat elerbirn, Museo di Storia Nat. di Vienna figurato in cera.

PERA GIUGNOLINA

o

FALSA MOSCATELLINA

Pyra Muscata. *Poires Musquettes* minima omnium sunt *Muscata*, *Poires Musquettes*, quæ nomine alio Chia vulgo dicuntur, *Poires de Chiot*, baccas corporis tuberculo non excedentia. Carolus Steph. Pomar. p. 68.

Pyrus Sativa fructu astivo, minimo, odoratissimo. *Pyra Moscatellina minima*. S. B. 1. 44. *Pyra Muscata minima seu Chia*. Lugd. 307. *Muscadelles ou Poires de Chio*. Tournef. S. R. II. p. 628. n. 3.

Poire de Chio, ou Petite Poire Musquée bâtarde. Forsyth. n. 2. *Poire Muscate bâtarde*. Miller Diz.

Pera Giugnolina. Quadr. della R. Villa di Castello. n. 5.

Pere Verzeline. (verselinne) dialetto Genovese.

Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del *Pero Moscatello*, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nelle loro modificazioni che appena si possono considerare come varietà.

PERO MOSCATELLINO

La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza.

Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima: gl'intelligenti però la distinguono con quello di *Giugnolina*.

Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco; perciò noi non ne faremo parola per ora, e ci limiteremo a descrivere la vera *Moscatellina*, e a dare un cenno della sua compagna.

L'albero della *Moscatellina* prende naturalmente una forma semi-piramidale. I suoi rami non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti. Essi sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato. Le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, sicchè queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei.

Il frutto è picciolissimo e non sorpassa in volume una grossa nocciola; tondeggia alla cima, la quale è coronata da un calice persistente assai pronunziato, ingrossa un poco nel mezzo, e degrada insensibilmente verso il picciuolo all'inserzione, e del quale forma appena un poco di punta, dimodochè presenta una forma quasi orbicolare.

La sua buccia è verdastra, coperta in gran parte di un rosso-bruno privo di spicco, e con una superficie liscia e senza lanugine.

La polpa è bianca, fina, croccante, quasi priva di torzo, con i semi o mancati o picciolissimi ed immaturi, e con un sugo dolce: essa esala un aroma grazioso che si sente insieme all'olfato ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di *moscato*.

PERO MOSCATELLINO

Tale è la vera *Pera Moscatellina*. Essa matura dalla metà alla fine di Giugno, ed è contemporanea delle *Pere di S. Giovanni* e delle *Bianchette*, ma le supera tanto in bontà che non vi cade paragone.

La *Giugnolina* matura nel medesimo tempo della *Moscatellina* ed ha quasi le medesime forme, ed una picciolezza forse anche maggiore, ma il suo sugo è meno grato, e sente appena il profumo che distingue la prima; la supera però di molto in colorito. La sua buccia si tinge nella maturità di un bellissimo giallo, che non si sviluppa mai molto nella *Moscatellina*, e il lato del Sole si colorisce di un corallino brillante che la rende bellissima: è una varietà che merita pure di essere coltivata. Io l'ho mangiata in Firenze sotto il nome di *Giugnolina*, e in Genova sotto quello di *Verzelina*: ambedue si propagano coll'innesto, e sebbene in origine esse debbano provenire da un seme, pure è da credere che, quand'anche quelli che chiudono sieno fertili, non riprodurrebbero ciò non ostante la varietà.

Tutti i Pomologi parlano della *Pera Moscatellina*. Si pretende che fosse coltivata dai Romani, e la maggior parte degli Scrittori la rapportano alle *Pere superbe* di Plinio, che sono descritte come picciolissime e precocissime: il Porta invece la vuole la *Myrapia* di questo naturalista così chiamata *quasi unguentum redolentia*. Tutti però la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa.

L'Aldrovandi ne parla nella sua *Dendrologia*, Carlo Stefano nel suo *Seminarium*, il Bauchino nella sua *Storia delle piante*, il Porta nel suo *Pomario*, Tournefort nelle sue *Instituzioni*, e dopo di loro Duhamel, Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri.

Malgrado un'unanimità così generale, che non lascia dubbio sull'identità di questa preziosa varietà, e sulla sua generalizzazione in tutta l'Europa, io debbo osservare che in alcuni Pomologi se ne incontrano due razze che si confondono facilmente, e che

PERO MOSCATELLINO

nei luoghi dove si distinguono, sono conosciute sotto i nomi diversi di *Moscatellina*, e di *Giugiolina*.

Duhamel non figura che il vero *Moscatellino*, e lo distingue col nome di *Pétit-muscat*, ou *sept-en gueule* n. 1 p. 1. Ne descrive poi altri quattro sotto i nomi di *Muscat Royal*, *Muscat Robert*, *Muscat fleuri*, ed *aurate*; ma questi non hanno che fare colla *Moscatellina*, nè colla *Giugiolina*.

Forsyth e Miller ne descrivono tre razze, una sotto il nome di *Pétite Poire myquée*, o *la supreme*, una seconda sotto il nome di *Poire de Chio*, e una terza sotto il nome di *Pétit muscat*: pare che la vera *Moscatellina* corrisponda alla prima, e che la *Giugiolina* corrisponda alla seconda: la terza è una varietà più tardiva.

Queste stesse differenze si trovano in Tournefort che ne descrive una come una pera picciola, riunita a gruppetti e odorosissima sotto il nome di *Poires muscadelles*, ed una seconda ancora più picciola sotto il nome di *Poires di Chio*, nelle quali varietà si vedono precisamente le nostre due razze.

Esse erano conosciute già da lungo tempo in Francia e distinte in due varietà, poichè le troviamo in Carlo Stefano, il quale, parlando delle *Pere superbe* di Plinio, le rapporta alle moscate, (*nostris moschetis*) e le distingue da quelle che chiama col nome di *Poires de Chio*.

Si riconosce da tutto questo che vi sono dei Pomologi che hanno osservata la differenza che divide queste due Pere, e che ne hanno fatte due varietà; ma resta il dubbio se sieno state dagli altri confuse fra loro, e se in questo momento molti amatori che possiedono la *Giugiolina* non credano di avere la *Moscatellina*.

Difatto il Gallo non ne descrive che una varietà sola, che chiama col nome di *Peri moscatelli*, e questa pare piuttosto la *Giugiolina* che la *Moscatellina*. Lo stesso si osserva in senso oppo-

PERO MOSCATELLINO

sto nel Porta, il quale descrive la *Moscatellina* in modo da non poter dubitare della sua identità con quella di Duhamel, e non fa cenno della *Giugnolina*.

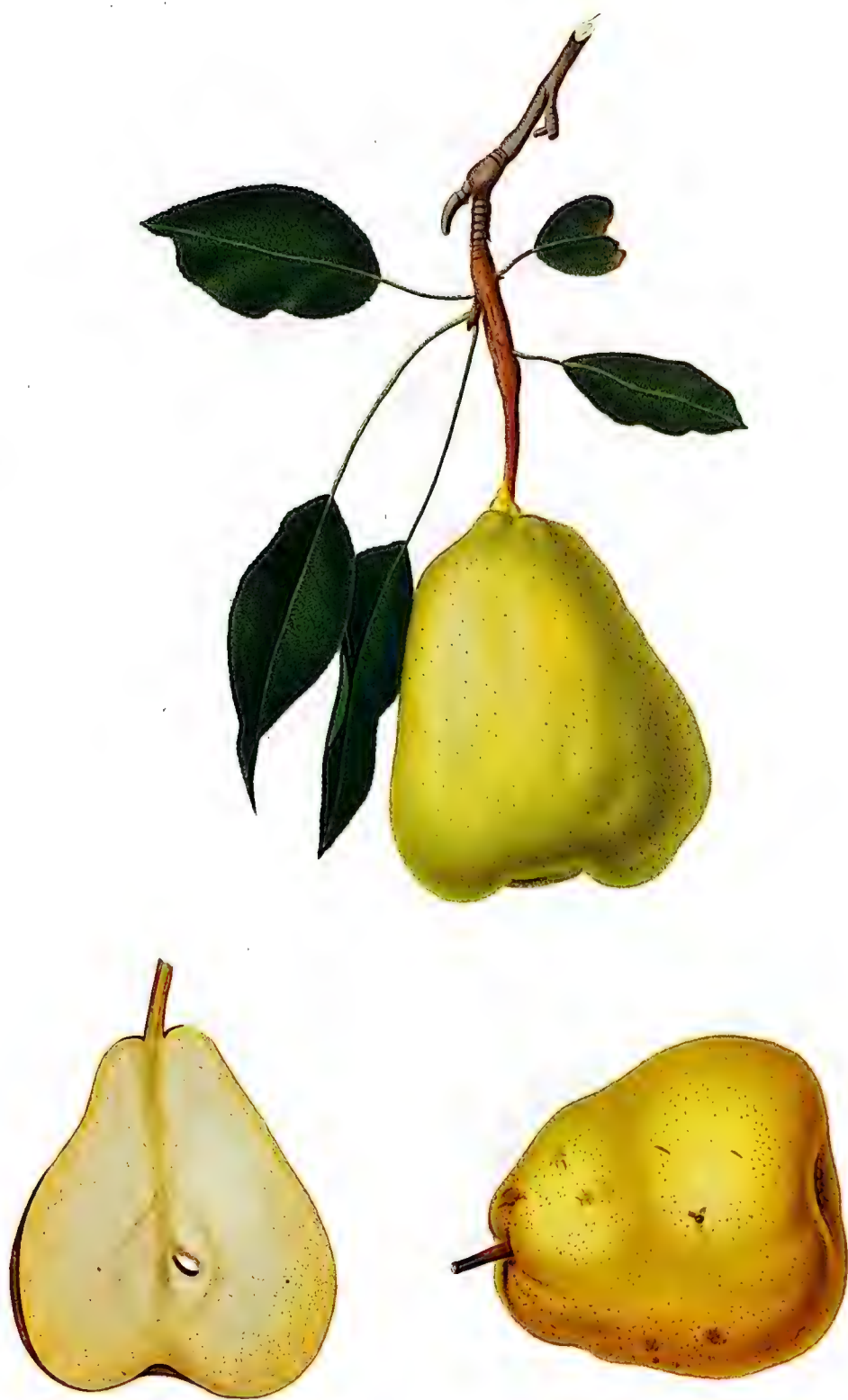
Tutto ciò mi ha fatto pensare che la vera *Moscatellina* non sia ancora così generalizzata in Italia come lo merita; e che in molti paesi si coltivi invece la *Giugnolina* sulla supposizione di avere in essa la vera *Moscatellina*.

Io lascio ai dilettanti di frutti a verificarlo. Le figure che ho dato nella tavola annessa, e le descrizioni che ho fatto delle due varietà potranno facilmente metterli in istato di riconoscere a quale delle due razze appartenga quella ch'essi coltivano.

Qualunque essa sia, io consiglierò sempre i coltivatori a procurarsi anche l'altra, avendo ambedue delle qualità, per cui meritano di essere pregiate.

Coloro, che desiderano la vera *Moscatellina*, la troveranno sicuramente nei vivai di Chambéry e in quelli di Savona. Coloro, che vogliono la *Giugnolina*, la troveranno in Firenze e potranno averla anche da Genova, ove ne ho veduto sovente sul mercato e nei giardini, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Verzelinna*, o di *falsa Moscatellina*.

Ne ho veduta una varietà in Pontremoli in un podere dei Signori Galli, la quale avea i caratteri della vera *Moscatellina*, ma produceva i frutti più grossi del doppio. Io non ho avuto campo di procurarmene un innesto: credo però che meriterebbe di essere propagata.



Pera Buon-Cristiana da Inverno

Donnicio Del Pino disegnò in Genova 1775

Fum. e Vici. inc. in Firenze

PERO

BUON-CRISTIANO

VERNINO

P. PYRUS BUON-CRISTIANO, *fructu hiemali, maximo, irregulari; epicarpo scabro, e viridi-lutescente; sarcocarpo granoso, succo dulcissimo. Vulgo, Buon-Cristiana da Inverno.*

Pero Buon Christiano. Porta. Pomarium, pag. 93.

Poires de Bon Chrestien. Caroli Stephani. Seminar. p. 68.

Bon Chrétien. Olivier des Serres, p. 612.

Pero Buon Christiano. Gallo. *Parimenti vi è il Pero Buon Christiano che per esser così buono crudo come cotto, quasi ognuno ne ha nei suoi giardini.* Giornata 5. p. 107.

Bon-Chrétien d'Hiver. *Pyrus fructu maximo, pyramidato-truncato, partim citrino, partim dilute-rubente, brumali.* Duham. n. 87. pl. 45.

Bon-Chrétien d'Hiver. Knoop. p. 88.

Bon-Chrétien d'Hiver. Variorum.

Buon-Cristiana. Quadri della R. Villa di Castello. Quad. 2. n. 19.

La BUON CRISTIANA VERNINA è una delle Pere più vantate dagli Scrittori di frutti, ma non lo è egualmente dai Pomologi pratici.

La pianta, se è innestata sopra di un soggetto forte, si innalza piena e rotonda.

Il fiore è abbondante e di un'allegazione facilissima.

Il frutto è grossissimo, campaniforme, compresso alla corona, largo alla base, irregolare nella sua superficie, la quale ora si ri-

Pero Buon-Cristiano vernino

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

leva, ora s'incava, e che finisce in un collo grosso, corto, ed ottuso in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, ruvida, verdastra quando si coglie, e nella maturità di un giallo sparuto, che, secondo Duhamel, si colora qualche volta di rosso da un lato.

La polpa croccante, grossolana e granellosa, è saporitissima, e piena di un sugo dolce e grazioso.

Questa Pera si raccoglie sul finire di Settembre, e dura sino alla fine di Aprile. È raro che marcisca nella dispensa, ed è raro che ammezzi, ma la sua maturità è lenta e difficile, ed è un frutto più proprio per le composte, che per essere mangiato crudo.

Poche Pere hanno la celebrità della Pera *Buon-Cristiana*, e poche vi corrispondono meno colle loro qualità reali.

Il Ruellio è stato il primo a descriverla, ed è stato in ciò copiato da Carlo Stefano e dal Porta.

Questi Scrittori ce la rappresentano come un frutto prezioso per la delicatezza della polpa e per l'abbondanza del sugo, e ne attribuiscono l'introduzione nei Pomarj di Napoli al Re Carlo Ottavo di Francia, il quale, secondo Ruellio, ve la fece portare nel 1495, senza che dal suo testo si possa inferire da dove l'abbia tirata.

Ecco come si esprime Carlo Stefano.

„ Pyra itaque omnium nobis gratissima sunt, quae vulgo Bon-
„ Christiana cognominantur, *Poires de Bon Chretien*: non ab hoc
„ solum quod in eximia suavitate librale pondus aequent; sed quia
„ tantum sunt teneritudinis, ut, gustatu vel ipso ore et tantum
„ primoribus labris statim eliquescant, et perennent, gestatumque
„ tolerant. Primum quidem Neapolim usque delata Carolo Octavo
„ ibi res gerente, a felici illa Campania „ (sic) *Seminar. et Plant.*
p. 68.

Il Porta poi la descrive come segue.

„ Id genus puto Neapoli dictum *Pero Buon Cristiano*. Inter
„ caetera nostrae Campaniae praestantissimum, suavitate eximia, ma-

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

„ gnitudine et teneritate tanta, ut gustatu vel ipso ore liquescat,
 „ perennat, gestatumque tolerat, hyeme crudum coctumque man-
 „ dimus, utique esui peroptimum, aegris innoxie prachetur, edo-
 „ mita acerbitate mitescit, Neapolim delatum a Carolo Octavo hic
 „ res gerente, a nostra felici Campania his dotibus adoptatum „, Por-
 ta, *Pomar.* p. 93.

Questi passi ci provano che ai tempi di Carlo Stefano o del
 Porta, ossia verso la metà del secolo 16.^o (1520 a 1540) si coltivava
 in Francia ed in Italia una varietà di Pere distinte per la loro gros-
 sezza, dotate di una polpa liquescente e di un gusto soavissimo,
 suscettibili di trasporto e di duriata, e buone egualmente sì crude
 che cotte.

Tali qualità sono confermate da un passo curioso di un antico
 Scrittore, il quale, nella descrizione che fa della Francia parlando
 della Turena, dice che le Pere *Buon-Cristiane*, che vi si coltiva-
 vano, erano così soavi, che il Papa, a cui furono regalate, le man-
 giò avidamente coi Cardinali invitati, e ne fu così contento che
 non volle che si esigesse da quel Vescovo alcun dritto per le Bolle.
 Ecco il suo testo: „ In Turonibus (Turena) Pyra Boni-Christiani adeo
 „ suavia ut Pontifex maximus ad se missa cum Cardinalibus convi-
 „ vis avide commederit, nec quidquam accipi a suis voluerit pro
 „ bullis a designato Turonensium Episcopo „, Papirius Masso, p. 65.

Tutto questo è d'accordo ancora colla descrizione che ne fa
 Olivier de Serres, il quale nel suo Teatro di Agricoltura, annovera
 la *Buon-Cristiana da Inverno* come la migliore delle Pere Vernine.
 Ecco le sue parole: „ Voilà une grande partie des noms des Poi-
 „ res mais peu sont reconnus d'un bout de ce Royaume à
 „ l'autre, à scavoir la Bon-Chretien, et la Bergamote, leur ex-
 „ quise bonté leur ayant aquis reputation On remarque
 „ celà, que des Poires d'Esté l'honneur est donné à la Dorée,
 „ de celles de l'Automne à la Bergamote, et de l'Hyver à la Bon-
 „ Chretien „, *Theatr. d'Agric.* p. 62.

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

Ma chi potrà riconoscere delle qualità così preziose nella *Buon-Cristiana* de' nostri tempi?

Quella che io descrivo, e che ho figurata nella Tavola annessa a quest'articolo è il frutto di una pianta, che ho fatta venire da Chambéry. Esso combina precisamente con quelli di un'altra pianta che mi è venuta da Montpellier, e non differisce punto dai frutti di *Buon-Cristiano* che ho gustati a Parigi, a Vienna, a Torino, a Milano, a Piacenza, a Firenze, e in tutti gli altri luoghi ove si coltivano i frutti di Oltramonte.

Da per tutto la Pera, che si conosce attualmente sotto il nome di *Buon-Cristiana vernina*, è una Pera di una grossezza straordinaria, di una somma durata, di un sugo dolcissimo, ma di una polpa grossolana, granellosa, e senza delicatezza.

Essa è descritta press' a poco nella stessa maniera dal Duhamel, il quale, lodandola come un buon frutto quando è prodotto da una pianta adulta, sana e ben coltivata, confessa però che la sua polpa è spesso grossolana e granellosa, e sempre croccante (cassante).

Anche Knoop dichiara che nei Paesi-bassi essa non è buona che a farsi cuocere, e non potendo combinare questa mediocrità di fatto colla riputazione che gode in Francia, o per meglio dire presso i Pomologi, ne attribuisce il difetto al clima del Belgio, ove, secondo lui, non acquista la perfezione di cui la crede suscettibile.

Ora, come conciliare le qualità della nostra *Buon-Cristiana* con quelle che le attribuiscono il Ruellio, il Porta, Carlo Stefano, Papirio Masso, ed Olivier de Serres?

Una discordanza di caratteri così decisiva ci indica chiaramente che la *Buon-Cristiana* di quei Scrittori era un frutto ben diverso da quello che noi conosciamo attualmente sotto questo nome.

Sarebbe forse quella la *San Germana* de' nostri tempi, o la *Pera Spina*? Oppure sarebbe essa nei diversi Autori che la descri-

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

sono una diversa razza di Pere particolare a ciascuno, e da per tutto distinta in quei tempi col medesimo nome?

Io non credo dovermi ingolfare in congetture, il di cui scioglimento sarebbe altrettanto difficile quanto privo di utilità. Osserverò solo che le varietà, che i Pomologi Oltramontani descrivono sotto il nome di *Buon-Cristiano*, sono moltissime.

Merlet ne annovera una ventina: è vero che la *Quintinie*, seguitata dalla più parte dei moderni, le riduce a tre, cioè una da State, una d'Autunno, ed una d'Inverno: ma queste sono precisamente le stesse conosciute da noi, e non hanno alcuno dei caratteri che i Pomologi anteriori attaccano a questo nome. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di la *Quintinie*, di Duhamel, di Mayer, e degli altri Scrittori recenti, e si vedrà che la *Buon-Cristiana da State* è la nostra *Pera Campana*; e quella d'Inverno è la nostra *Buon Cristiana*, figurata nella tavola annessa e descritta qui sopra.

Molti Scrittori si sono divertiti a rapportare il *Buon-Cristiano* ai diversi Peri degli Antichi, ed altri a ricercare l'etimologia di questo nome.

Io ho esaminaté con cura, e ho ripetute le loro ricerche, ma mi sono convinto che altro non sono che congetture fondate sopra di rapporti vaghi e senza base.

Mayer trova le *Buon-Cristiane* nelle *Voleme* di Catone, che si credono le stesse delle *Crostuminie* di Virgilio, e ciò sopra il semplice dato della grossezza: *gravibusque Volemis*. Virg. Georg. 2. v. 37.

Dalechamp le vuole le *Pompeiane* di Plinio, altri le *Dolabeliane*, le *Regali*, le *Regolari* ec.

Tutti questi confronti però posano sovra dati estremamente leggieri ed equivoci, giacchè le descrizioni degli Autori Latini non consistono che in qualche epiteto nudo e spesso applicabile egualmente a moltissime varietà.

PERO BUON-CRISTIANO VERNINO

D'altronde come mai ricercare nei Peri dei Latini una varietà ancora equivoca fra noi, una varietà che figura nei nostri Scrittori sotto tante forme diverse, una varietà che nella storia dei frutti si ridurrebbe ad un nome, se non lo avessimo ora applicato d'accordo ad una varietà vivente?

Nè si troverà un maggior interesse nelle ricerche che si sono fatte sull'etimologia del suo nome: il Caseneuve, il Menage, Merlet e Parcïrole si sono occupati di quest'argomento, ma le loro etimologie sono così stiracchiate e così vaghe, che io credo inutile il riportarle.

Limitiamoci noi adunque a determinare cosa s'intenda ai nostri tempi da' Coltivatori e da' Pepinieristi sotto il nome di *Pero Buon-Cristiano da Inverno*, e quali siano le qualità di questa varietà.

Egli è ciò che ho cercato di fare colla figura che ne ho data, e colla descrizione che l'accompagna.

L'una e l'altra sono d'accordo con quelle di Duhamel, e cogli esemplari che si coltivano nei nostri giardini e in quelli d'oltramonte.

Possono esse quindi servire di guida agli Amatori per distribuirli nelle loro collezioni, e per dar loro nei Pomarj il posto che loro appartiene.



Pera Bugiarda

Tabella Borghesi dipinta dal vero in Firenze

Massimiliano Costardi inc. in Livorno

P E R O

B U G I A R D O

P. PYRUS MENDAX, *fructu mediocri, estivo, oblongo turbinato; epicarpo scabro, luride-virenti; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succosissimo, gustu saccharato gratissimo. Vulgo, Pera Bugiarda.*

Pero BugiarDO è una sorta di frutto, li cui pomi si chiamano altresì *Pere bugiarde*, perchè appaiono acerbe, e son mature. Diz. della Cr. voce BugiarDO. §. 111.

Pero brutto-e-buono. Pero malvestito. Pera pozzelle. Porta, Pomarium. p. 81.

Pera Bugiarda. Quadri della R. Villa di Castello. Q. 2. Pere di Giugno. n. 22.

Pira Sozzo-bona. Aldrov. Dendr. p. 383.

LLa PERA BUGIARDA è una delle migliori pere estive del clima Italiano.

La sua pianta si distingue da quella degli altri peri per una fisionomia particolare che risulta specialmente dal suo fogliame. È grande e ramoso, e le sue messe sono coperte da una lanugine cotonosa e bianchissima, che si dirada un poco in proporzione che si distendono, ma non isparisce mai, e che si osserva egualmente nella pagina inferiore delle foglie, ciò che dà a tutto l'albero un aspetto di bianchezza che colpisce l'occhio, e fa il carattere principale della sua fisionomia (*habitus*).

Il fiore allega facilmente se non è troppo contrariato dalla stagione.

Pero BugiarDO

PERO BUGIARDO

Il frutto è oblungo, cucurbiforme, graziosamente arrotondato alla corona, e leggermente degradante in un collo regolare verso il picciuolo.

La buccia è verdastra, ma di un verde sudicio, che va diventando più-scuro in proporzione che si avvicina alla maturità.

La polpa è giallognola, composta di una pasta morbida e fina, e piena di un sugo dolcissimo che si scioglie in bocca, e il di cui sapore ha più zuccherino di qualunque altra pera di estate, e non la cede in ciò che all' *Angelica*.

Essa è soggetta ad avere qualche volta presso del torso dei grani anche grossi di polpa indurita che la guastano, e che sono ciò che i nostri fruttajoli chiamano *l'osso del frutto*, e che i Francesi chiamano *des pierres*. Ciò succede quando la pianta si trova in un terreno cattivo, o quando il frutto è offeso dalle nebbie, cosa a cui è molto soggetto.

La *Pera Bugiarda* vuol essere colta un poco prima della sua maturità. Essa si perfeziona nella dispensa, e vi sviluppa con più facilità quel sugo, che la rende così preziosa; ma è soggetta ad ammezzire, e non resiste molto ai trasporti. Bisogna coglierne a più riprese, e di maggiore o minore maturità in proporzione che si vuole che duri.

L'Italia è ricca quasi dappertutto di queste pere. Esse vi sono apprezzate moltissimo, e vi ricevono dei nomi diversi, la maggior parte dei quali suonano lo stesso, e rappresentano la medesima idea.

I Toscani la chiamano *Pera Bugiarda*, e si trova con questo nome in tutti i libri di agricoltura. Questa denominazione è dovuta alla poca corrispondenza che passa fra il suo aspetto esteriore e le sue qualità.

Negli altri frutti la buccia non annunzia sempre le loro qualità interiori, ma indica almeno lo stato di maturazione in cui si trovano. Nella *Pera Bugiarda* invece essa non risponde nè all'u-

PERO BUGIARDO

na, nè all'altra. Verde nel suo primo sviluppo, non si colora nel maturare, ma insudicisce, dirò così, e prende l'aspetto di un frutto che è passato. Egli è perciò che la vista smentisce il fatto, e che per conseguenza si può dire che è bugiarda.

In Roma si chiama, forse anche più propriamente, *Pera brutt'e buona*. È un nome che suona lo stesso che *Bugiarda*, ma che indica meglio le vere qualità del frutto.

Questa denominazione è ricevuta anche nel Genovesato, ove esso è coltivato da tutti, e dove riesce squisito: nè è molto diversa da quella che è in uso presso dei Napoletani, i quali la chiamano e col nome di *Brutt'e buona*, e con quello di *mal-vestita*.

I Lombardi la chiamano *Pera Gnocca*, ciò che risponde a *graziosa*: forse la sua bontà, che il suo esterno rende inaspettata, le ha meritato questo bell'epiteto.

I Piemontesi non la conoscono. Io non l'ho potuta trovare in alcuno dei loro verzieri, nè mai l'ho veduta nei mercati di Torino che ho visitati giornalmente lungo la state. Essi credono di possederla perchè ne coltivano una varietà che distinguono col medesimo nome: Ma la *Brutt'e buona* dei Piemontesi non è la *Bugiarda* dei Toscani. È anch'essa una buona pera, e ne daremo a suo tempo la descrizione e la figura; ma ha una forma diversa, e la sua polpa, sebbene sugosa e saporita, non ha nè la morbidezza, nè lo zuccherino della *Bugiarda*. Io ne ho mangiate a Torino e a Giavenne, ove si dice che riesca di una perfezione particolare, e ho verificato che formano una varietà diversa affatto dalla *Bugiarda*.

Lo stesso equivoco di nome ha dato luogo al medesimo errore riguardo ai Francesi. I loro pepinieristi vantano anch'essi le loro *Trompe-Chasseur*, e le *Brute-Bonnes*: Io non trovo le prime in alcun Pomologo, e le seconde le trovo solo in Rosier, ma senza poter determinare a cosa corrispondano. Trovo però che le va-

PERO BUGIARDO

rietà che si conoscono ora con questi nomi non sono la *Bugiarda* Toscana, nè a mio parere vi possono stare al paragone. Io le ho esaminate più volte e vi ho trovata una grande differenza.

Forse la nostra *Bugiarda* è coltivata in Inghilterra. Io non ardirei precisare la pera dei Pomologi che vi risponde. Potrebbe essere la *Chissel verte* di Forsith, (*Traité de la culture des arbres*. n. 3.) che matura al principio di Agosto. Qualunque sia, sembra che non si possa dubitare che è una delle pere più coltivate dagli Inglesi, essendo stato assicurato da molti viaggiatori Italiani di averne mangiate a Londra delle eccellenti. Questa opinione è appoggiata al nome di *Pera Inglese* col quale la nostra *Bugiarda* è conosciuta in Cadice e a Madrid dove abbonda assai, e dove è stimata molto.

Non parlerò della coltura di questo Pero. Essa è comune alle altre varietà estive, e credo dover evitare le ripetizioni, riserbandomi ad estendermi su di ciò quando parlerò del Pero in genere.



*Pera Butirra Estiva.*¹⁾

Domenico Selpino dipinto dal Pera in Genova.

V. Abate, Cantabrigia, inc. in Genova.

P E R O

BUTIRRO BIANCO

P. PYRUS BUTYRA, fructu medio, estivo, serotino, rotundo, vix turbinato; epicarpo eleganter flavescente, maculisque ocraceis saepe variegato, obiter leviter rubescente; sarcocarpo albo, butyroso succosissimo, gustu dulci, suavissimo. Vulgo, Pera Butirra Bianca, o Butirra Estiva.

Pyrus Sativa fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, et in ore liquescente. Pyra aquosa majora. I. B. 1. 50. Le Doyenné; Saint Michel; Beurré blanc d'automne; Poire de neige; Bonn-ente. Tournefort. I. R. II. p. 630.

Doyenné. Beurre blanc. S. Michel. Bonn-ente. Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali. Duhamel n. 81. pl. 43.

Beurré blanc ou Doyenné. Mayer Pom. Franconica. Seconda famiglia.

Le Doyenné. Forsyth. n. 33. La Carlisle et Valentin. Miller.

Beurré blanc. Beurré blanc hatif. Poire Monsieur. Poire Signore. Poire de neige. Poire a courte queue. Poire S. Michel. Michel doyenné. Gros doyenné. La Bonnente. Citron de Septembre. Groote of blanke doyenné. Herfst-Citroen-Peer. Herfst-Goud-Peer. Fransche Canneel, an Flandre. Valencia. Knoop, Pomologie. p. 81. 134.

Pera panevino. Neapolim e Samnio afferuntur, ibique, Pera pane e vino dicuntur vulgo, quia cum esitantur edere ac bibere putatur. Sapore et succo sunt praestantissimae, forma turbinata, acerba virescunt, matura albescunt. Porta, Pomar. p. 90.

Pera Burè bianca. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 2. Pere di Agosto n. 15.

PERO BUTIRRO BIANCO

LA BUTIRRA BIANCA è la regina delle Pere. Difatti essa è coltivata a preferenza d'ogni altra in tutta l'Europa, e non vi è Pomologo che non la descriva, come non vi è paese, ove non conservi il suo nome.

L'Albero che produce la *Pera Butirra* non viene mai grandissimo, e si può dire che è il più piccolo di tutti i peri. Io l'ho innestato sopra il *Pero spontaneo*, e l'ho messo in un terreno eccellente, e pure non ne ho mai ottenuto che delle piante mediocri. Ciò forse è dovuto alla sua fecondità, la quale, essendo continua, assorbe le forze vegetative, e gli impedisce di svilupparsi maggiormente nella parte ramosa.

Le sue foglie si distinguono da quelle degli altri peri anche nell'insieme alla vista. Esse pendono da un peduncolo sottile ed hanno una forma oblonga e colla cima lanceolata.

Le sue messe fruttifere sono corte, tortuose, brancute, e finiscono per lo più in una punta ingrossata che rassembra quasi ad una ghianda.

Il frutto è tondeggiante, compresso appena alla corona, leggermente degradante verso il picciuolo, e qualche volta un po' turbinato. Ei pende da un picciuolo corto, ma grosso, duro e legnoso.

La sua buccia, verde-grigia sino a che è acerba, diventa giallognola nel maturare, ma di un giallo canarino assai grazioso che si carica un poco nella massima maturità, e che è rotto sovente da un numero indeterminato di macchie ruginose più o meno grandi, più o meno brune, secondo i diversi individui. Qualche volta si colorisce dal lato del Sole di un poco di rosso.

La sua polpa è un vero butirro: bianca, delicata e gentile, essa si scioglie in bocca in una pasta morbidissima, mista ad un sugo abbondante e grazioso che vince, anche in sapore, quello di qualunque altra pera.

PERO BUTIRRO BIANCO

La fecondità si aggiunge a tante prerogative. Io non ho mai veduto mancare i suoi fiori, e gli ho sempre veduti allegare. I suoi frutti non annebbiano mai, e per poco che il terreno, in cui vive quest'albero, sia mediocre, giungono sempre alla loro perfezione. Essi maturano sulla pianta, ma si perfezionano meglio nella dispensa, e vi sviluppano più sugo. Questa seconda pratica è ancora utile e per risparmiare la perdita di quelli che vanno cadendo, e per prolungare la durata degli altri, specialmente se si colgono a riprese. Bisogna cominciare dal coglierne una metà sul finire di Luglio, e seguire a prendere il resto in due volte sul principio di Agosto. Questi ultimi maturano i primi, e maturano con una certa gradazione: gli altri gli seguono, e durano sino al Settembre. La loro maturazione è graduata ed è indicata dal colore giallo che sviluppano, e dall'intenerimento della polpa, che, quando è fatta, cede alla pressione delle dita.

La loro perfezione ha, come nelle altre pere, un punto che bisogna indagare; e allora essi riuniscono la morbidezza al sugo e quasi ad un tantino di croccante. Un giorno prima sono buoni, ma la loro polpa è ancora un poco troppo ghiacciata; un giorno dopo essa è già pastosa. Mai però si trova aspra, meno che nello stato di acerbità visibile, nè mai si trova mezza, fuor che quando si abbandonano intieramente.

In tutti i paesi ove sono stato ho veduto delle *Pere butirre*, e dappertutto le ho trovate le stesse. Ne ho veduto delle più grosse e delle più piccole, di quelle intieramente gialle, e di quelle macchiate di ruggine, altre infine che cominciavano a maturare in Luglio, ed altre un poco più tardive. Io però non credo che ciò costituisca delle varietà, ma penso che si debba attribuire al clima, al terreno, e alle altre circostanze adattate a modificare questi caratteri accidentali.

La sola razza che si può riguardare veramente come una varietà è quella che si conosce sotto il nome di *Butirra autunnale*, e presso alcuni di *Butirra vernina*.

PERO BUTIRRO BIANCO

La sua pianta ha la medesima fisionomia della *Butirra estiva*, nè vi è chi possa distinguerla. Ma i frutti ne differiscono un poco anche nella forma: sono forse un poco più piccoli, e certo un tantino più turbinati; e le macchie rugginee, che mancano talora negli estivi, o che sono leggiere e sfumate, si distendono molto sopra di questi, e sono più dense. Ciò che più gli distingue è la tardività della loro maturazione. In Agosto essi sono sempre verdi, e colti cogli altri avvizzano e non maturano. Lasciati alla pianta sino al Settembre non cadono come gli estivi, nè danno indizio di maturazione. Raccolti sul principio di Ottobre, stanno nella dispensa molto tempo senza cangiare, e poi vanno maturando a poco a poco, e durano sino a tutto Dicembre. Non si conservano tanto se si colgono più tardi, ma sempre si sostengono per molto tempo. Quanto alle loro qualità interiori non vi è differenza fra loro e gli estivi. Io vi trovo la stessa morbidezza, lo stesso sugo, lo stesso sapore. Essi primeggiano, sino che durano, sopra tutte le altre pere, e non ne eccettuo neppure le *Angeliche*, le sole che si possano presentare per loro rivali.

Un Pero così prezioso esigerebbe che dicessi qualche cosa sulla sua coltura. Essa è così semplice che non abbisogna di essere trattata a parte. Più il terreno in cui vive è grasso e sostanzioso più i frutti ingrossano e si perfezionano. La potatura, che esige quando non è tenuto in ispalliera, consiste nello spogliarlo dei rami secchi, e dei succhioni.

Il modo di moltiplicarlo è quello dell'innesto, e questo si fa sopra del *Pero spontaneo* quando si vogliono delle piante belle da verziere, o sopra il *Cotogno* quando si vogliono delle piante da spalliera. In tutti i modi esso riesce con facilità, e prospera rapidissimamente.

Duhamel descrive il *Buré bianco* come una pera autunnale; e difatto essa riesce tale nei climi settentrionali e lontani dal mare. Non è perciò da confondersi colla *Butirra Autunnale* di

PERO BUTIRRO BIANCO

cui ho parlato di sopra, giacchè la Butirra di Duhamel matura in Ottobre nel clima di Parigi, e la nostra matura dall'Ottobre al Dicembre nel clima del Genovesato.

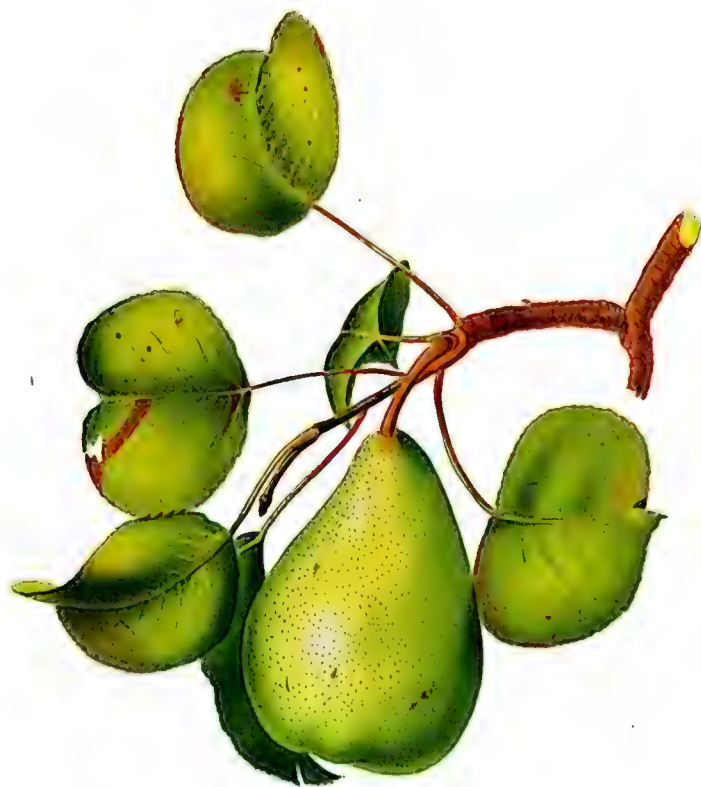
Duhamel distingue questo Pero con molti nomi, e mette pel primo quello di *Doyenné*, ma pare che quello di *Beurré* abbia poi prevalso nell'uso, e ora il suo frutto non è più conosciuto che sotto di questo nome.

I Pomologi Tedeschi lo descrivono anch'essi sotto i nomi di *Beurré blanc*, o di *Doyenné*: ma fra i contadini e nei mercati egli ha dei nomi particolari che variano secondo le località. I Viennesi, che lo hanno in abbondanza e lo apprezzano molto, lo chiamano *Kaiser Piern*: *Pero Imperiale*. Io ne ho mangiato in quel paese in Settembre, e ho trovato che non vi è differenza dalle nostre *Butirre di Agosto*.

Egli si trova pure nelle Pomologie Inglesi, e Miller e Forsyth annoverano le *Butirre* fra le pere più squisite dei loro pomarj.

Nè mancano nelle diverse Provincie della Spagna, ove le ho mangiate eccellenti, e senza diversità da quelle degli Italiani. In Cadice sono conosciute sotto il nome di *Peras de Guadix*, ed in Madrid sono dette *Peras del Rey*.

Ignoro se questa varietà sia stata trasportata in America. È certo però che anche in quel paese, sebbene così ricco di frutti squisiti, la Pera Butirra potrebbe figurare al paragone di qualunque altro frutto. La sua delicatezza, il suo sapore, e la sua salubrità lo renderanno in ogni tempo, e in ogni luogo un frutto di prima importanza, ed uno dei più preziosi ornamenti delle tavole le più ricercate.



Pera Butirra Vernina

Domenico Del Pino disegnò in Firenze l'Anno 1822.

Bernard. Rasaspina incise in Firenze

PERO LUISA

O

PERO BUTIRRO D'INVERNO

P. PYRUS LUISA, *fructu hyemali, oblongo, regulari; epicarpo e-viridi-albescente; sarcocarpo albo, deliscato, in ore liquescente, succo dulci, gratissimo. Vulgo, Pera Luisa, o Pera Butirra Vernina.*

IL PERO LUISA è una varietà vernina che gareggia colle migliori perè di serbo che conosciamo.

L'albero è mediocre, e le foglie piccole. Il frutto è oblungo, di una forma regolare e ben tornito, ovale alla corona, rilevato ai due terzi della sua lunghezza, e terminato da un collo polposo, in cima del quale è impiantato il picciuolo. La sua buccia ha un colore particolare che risulta da un misto di verde e di giallo, che si distingue da quello delle altre varietà giallognole per la sua tendenza al bianchiccio. È punteggiata da una quantità di macchiette brune minutissime che appena si distinguono. Qualche volta il sole la vela da un lato di una sfumatura di rosso, ma è così leggiera che non è quasi sensibile. Più sovente porta una macchietta di ruggine intorno alla corona come le *San Germane*, ma anche questa non è costante ed è molto picciola. La polpa è butirrosa, piena di sugo, e di un sapore grazioso. Non ha la morbidezza delle *Butirre bianche*, nè il croccante delle *Angeliche*, e non eguaglia nè le une, nè le altre in gusto ed in profumo, ma è una delle migliori dopo di queste. È dolce quasi

Pero Luisa

PERO LUISA

quanto quella delle *Pere Spine*, e liquescente poco meno di quella delle *San Germane*, ma è meno fina, e ha spesso un poco di granelloso che però non è ingrato. Ha il vantaggio di perfezionarsi nella dispensa senza scarto, e non è soggetta nè ad avvizzire, nè ad ammezzire prima di maturare. Si comincia a mangiare in Novembre, e seguita tutto l'inverno sino quasi alla primavera.

Tutte queste qualità la rendono un frutto prezioso, e che merita di entrare in una collezione scelta.

Io non ardirò determinare per ora il suo nome fra gli Oltramontani. In Italia ne ha tanti quanti sono i paesi ove si coltiva. In Firenze è conosciuta sotto il nome di *Pera Luisa*, e l'ho trovata nel giardino di Boboli diretto dal Sig. Geri, e nel mercato. Non è però questa la stessa che la *Luisa* autunnale che si trova egualmente sul mercato di Firenze in Ottobre, e in Novembre, e che, sotto il nome di *Louise*, o *Louise bonne*, ho mangiata in Vienna e in Parigi. La *Louisa* vernina ha la buccia biancognola, e l'autunnale l'ha verdastra. La vernina ha una polpa un poco granellosa, ma saporita, e l'autunnale l'ha fina, liquescente, ma insipida. Si somigliano nelle forme, ma la vernina è più grossa, e ha il collo più lungo e meno sottile. Finalmente l'autunnale non dura al di là del Novembre, e la vernina si mangia in Gennajo e in febbrajo.

Nel Genovesato non è comune, sebbene di coltura antichissima. Io l'ho trovata nella mia Villa sotto il nome di *Butirra di inverno*, e con questo nome è conosciuta in tutto il territorio di Finale.

La piazza di Piacenza ne è piena in Ottobre, e Novembre, ma non vi riceve un nome ben determinato. Sul mercato di Parma la vendono sotto il nome di *San Germana*. L'ho trovata in Reggio, in Modena, ed in Bologna, e ovunque con nomi incerti e varianti da un fruttivendolo all'altro.

PERO LUISA

La credo ignota in Roma e nel Regno di Napoli, egualmente che nello Stato Veneto, ove l'ho cercata inutilmente più volte nella sua stagione.

I Pepinieristi Francesi la tengono nelle loro collezioni. Ne ho avuta una pianta da Chambéry, e trovo che i frutti che produce sono esattamente gli stessi di quelli di Finale, di Firenze e di Lombardia; ma non ho potuto raccapezzarne il nome, attesa la perdita della cartolina, che lo conteneva, e che accompagnava la pianta prima di giungere.



Pera Butirra Grigia,

Pomena Del Rio desquid in Pinak. 1846.

Francesca Conic inc. in Firenze 1848.

P E R O

B U T I R R O G R I G I O

O

B U T I R R O D ' A U T U N N O

P. PYRUS BUTYRA, *fructu autumnali, magno, orbiculato; epicarpo virescente, ferruginea ocrea consperso; sarcocarpo e-viridi-albido, tenerissimo, in ore liquescente, succo grate-acido. Vulgo, Butirra Autunnale, o Butirra Grigia.*

LA BUTIRRA GRIGIA è una pera conosciuta in tutta l'Europa, e che figura in tutte le Pomone. Il suo albero è picciolo per Pero, e i suoi rami sono corti e raccolti. Il frutto è fra i grossi nella specie, tondo di forme, e un poco appiattito anche dal lato del picciuolo. La sua buccia è grezza, verde-scura quando si coglie, e di un verde misto al rosso e al bruno nella maturità. La sua polpa è di un bianco verdognolo, finissima, liquescente, e piena di un sugo grazioso sebbene acidulo: si coglie in Settembre, e matura nella dispensa; ma ha il difetto di maturar presto, ed è raro che si possa conservare al di là dell'Ottobre. Se si vuol mangiar in perfezione, bisogna visitar la dispensa ogni giorno e portarlo in tavola appena che comincia a dar un segno di maturità. Lasciato un giorno di più, esso è perduto: la sua polpa diventa molle, insipida, e cade nello stato di ammezzimento.

Pero Butirro grigio

PERO BUTIRRO GRIGIO

Il Butirro grigio si divide in due varietà, che differiscono poco l'una dall'altra. La *Buré* dei Pomologi è più grossa, più piattata, di buccia più verde, di polpa più liquescente, e matura un poco più tardi: è questa il *Buré Gris* dei Francesi. L'altra è un poco più picciola, meno appiattita al picciuolo, di buccia un poco rossiccia, e di polpa più butirrosa e meno liquescente.

Nel resto hanno ambedue gli stessi caratteri e gli stessi difetti, e vengono nel medesimo tempo; ciononostante io consiglio i dilettanti a coltivarli ambedue: vi sarà sempre il vantaggio di essere più sicuri di averne la provvista per la tavola, poichè succede sovente che l'uno produce quando l'altro manca, e che l'uno matura meglio dell'altro, e viceversa.

È inutile il raccogliere qui i nomi diversi che riceve dai Pomologi, giacchè si riducono tutti al sinonimo generale di *Burré grigia*, che è il nome che riceve ancora in tutti i paesi d'Italia, e che si trova nei Quadri della R. Villa di Castello al Num. 11.

I climi mediterranei sono più adattati a questa pianta, che i paesi marittimi. Così essa è comune nel Piemonte e in Lombardia, e rara nel Genovesato, nella Toscana, in Roma ed in Napoli. Ne ho trovato però da per tutto presso i Dilettanti di frutta, e qualche volta anche nelle piazze; ma bisogna convenire che il Piemonte e la Lombardia sono in Italia i paesi ove riesce migliore, e dove dura di più senza ammezzire.

I Francesi la riguardano come una delle migliori fra le varietà vernine, e lo sarebbe di fatto, se avesse la durata delle *Spine*, delle *Virgolate*, delle *Del-Duca*, delle *Luise*, e delle *San Germane*. Ma queste si mangiano da per tutto dal Dicembre all'Aprile; e la Butirra grigia invece sparisce da noi dentro l'Ottobre, e nei paesi freddi nel corso del Novembre.

Questa circostanza ne deve limitare la coltura a pochi individui.



Pera Spadona Vernina
o *Pera S. Germana*

Dom. Del Pino dis. in finale il 7bre. 1822.

Aliss. Contardi inc. in Livorno

PERO

SPADONE VERNINO

O

PERO SAN GERMANO

P. PYRUS-SPADONIA, *fructu magno, hiemali, oblongo, irregulari; epicarpo scabro, in maturitate ex luteo virescente, maculisque ochraceis praesertim ad coronam semper tigrato; sarcocarpo albescente, delicatissimo, in ore semper liquescente, succo grate acidulo. Vulgo, Pera Spadona Vernina, o Pera San Germana.*

Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi flavescente, in ore liquescente. La Saint Germain, ou l'inconnue de la Fare. Tournef. I. R. H. p. 632. Duham.

Pera di Gerusalemme. Quadri della R. V. di Cast. Quad. 2. N. 4.

Pyrus Viridis, vibicibus ferugineis repersum, pugno mais librare, saporis optimi. Aldrovandi. Dendrol.

Pyra Viridia. Plinij.

Pera San Germana v. Pyri communis, varietas. Targioni, Diz. B. it. p. 130.

LLA PERA SPADONA DA INVERNO, che in molti luoghi d'Italia, e in tutto l'oltremonte riceve il nome di *San Germana*, è senza contrasto la migliore delle Pere vernine dopo la *Passa-tutti* dei Veneziani; o almeno non ha chi le contrasti questo posto, fuori che la *Pera Spina*.

Pero Spadone Vernino

PERO SPADONE VERNINO

L'albero del *San Germano* non viene così grande come quello dello *Spino*. I suoi rami sono più sottili; e le sue foglie, più picciole e più rare, gli danno un aspetto men fosco, ed una fisionomia chiara e diradata.

I suoi fiori sono abbondanti e di una allegazione non difficile.

I frutti resistono alle brine, ed è raro che sieno offesi dalle nebbie: una volta allegati, si sviluppano con rapidità, e se il terreno, ove è l'albero, è discretamente profondo e sostanzioso, essi vengono alla perfezione, e acquistano la maturità botanica sulla fine di Settembre, o sul principio di Ottobre.

È quella l'epoca del raccolto: in quello stato la loro forma è fissata, e la loro polpa compiuta. Sono oblunghi, ovali alla corona, che per lo più è situata un poco lateralmente, ringrossati a un terzo della loro lunghezza, degradanti in seguito sino al picciuolo, ma irregolarmente, e formanti presso di questo un collo un poco ritorto in cui esso è impiantato.

La loro buccia è di un verde grigio, interrotto da diverse macchie rugginee più o meno dense, e sempre più cariche presso la corona e presso il picciuolo, che nel corpo del frutto.

Essi si conservano in questo stato tutto il mese di Novembre.

Quelli che acquistano in questo frattempo un'ammollimento che somiglia alla maturità, o sono imperfetti o sono bacati, e la loro polpa è floscia ed insipida.

Nel Novembre si comincia a mangiarne dei maturi: essi sono nella loro perfezione in Dicembre e Gennaio, e se ne mangiano dei buoni ancora sino al febbrajo: ma questi ultimi ammezzano facilmente, e la loro polpa non è più nè così delicata, nè così saporita.

Quando le Pere San Germane giungono alla maturità, la loro buccia si rischiara, e volge al giallo; e questa variazione ha luogo egualmente nelle macchie rugginee, che si schiariscono come la buccia.

PERO SPADONE VERNINO

La polpa si intenerisce e diventa morbida e liquescente, sicchè nel mangiarsi si scioglie in un sugo acidulo, ma grazioso, che punge il palato senza offenderlo, e che vi lascia una sensazione piacevolissima.

Alcuni preferiscono la *San Germana* alla *Spina*: essi sono determinati dalla morbidezza della sua polpa, che quasi eguaglia la polpa della *Butirra*, e dall'abbondanza del suo sugo; e trovano nell'acidulo, che gli è proprio, un certo rilievo che solletica il palato e lo ravviva. Altri poi amano di più il croccante che distingue la polpa della *Pera Spina*, la quale ha meno delicatezza, ma punge il palato più gradevolmente, e il di cui sugo egualmente abbondante ha una maggior vivacità.

Tutti però convengono che il sugo della *Spina* è dolce e di un sapore squisito, mentre quello della *San Germana* è per se stesso insipido, e non è reso grato che dall'acidulo che lo rileva.

Io, per me, dò la palma alla *Spina*, quando si trova nel suo stato di perfezione; ma confesso che questo punto è difficile ad aversi, o almeno non in tutte le annate, mentre che la *San Germana* lo acquista regolarmente nella maggioranza dei suoi frutti, e quasi senza eccezione.

Perciò il miglior partito a seguirsi sarà quello di coltivarle ambedue come due capi-specie, e di moltiplicarle nei pomari di preferenza a tante altre pere vernine che gli occupano ben a torto dopo che gli abbiamo lasciati invadere dai Pepinieristi di Chambery.

È difficile il poter tessere la storia del *Pero San Germano*: esso è ora esteso in tutta l'Europa, nè vi è Pomona che non lo descriva. Questo nome però non è antico, e non si trova in alcuno degli scrittori che hanno parlato di frutti prima di Duhamel. Io l'ho cercato inutilmente in Aldrovandi, in Mattioli, in Gallo, in Ruellio, in Carlo Stefano, in Porta, e nel Micheli.

Non è perciò che questo *Pero* si debba riguardare come una varietà nuova acquistata recentemente, o tirata da poco in qua

PERO SPADONE VERNINO

da qualche clima lontano. Esso esiste in Italia da tempi antichissimi, poichè si ritrova in tutti i giardini già spettanti ai Monaci, e specialmente ai Benedettini in piante vecchissime, e per tradizione di data antichissima. Ei si trova pure in abbondanza nelle valli più remote del nostro Appennino, e in paesi ove certamente non vi è mai stato amatore che abbia messo del lusso nella coltura.

In tutti questi luoghi è riguardato come una pianta indigena, o almeno di una coltura immemorabile, e da per tutto vi è conosciuto con un nome locale.

Nell'Appennino Ligure, e specialmente nella Pieve di Albenga, ove è comunissimo, vi riceve il nome di *Pero Limone*. A Pontremoli in Val di Magra si chiama *Pero di Gerusalemme*. In molti altri luoghi d'Italia l'ho trovato col nome di *Pero Spadone da Inverno*: in alcuni ancora col nome di *San Germano*.

Chi potrà mai fra tanti nomi conoscere il primitivo? e chi potrà asserire che ne abbia avuto mai uno generale?

Già abbiamo indicata nell'art. del *Buon Cristiano*, la congettura che ci si è presentata allo spirito a riguardo del nostro *San Germano* nel fare il confronto della pera conosciuta attualmente in Europa sotto il nome di *Buon Cristiana da Inverno* colle descrizioni che si trovano negli Autori del secolo sedicesimo del frutto a cui si applicava allora questo nome tanto in Francia quanto in Italia.

Chi sa che la *Buon-Cristiana* di quei tempi non fosse la nostra *San Germana*? Certamente, se si eccettui la *Pera Spina*, o la *Passatutti*, non ve ne è altra fra le vernine a cui si possano applicare le descrizioni di quei Scrittori relative alla *Buon-Cristiana*.

Che che però ne sia di tali congetture, è sempre certo che la nostra *San Germana* è una varietà conosciuta anticamente in Italia; e sembra che sia quella che in alcuni Scrittori è indicata sotto il nome di *Spadona Vernina*, e in altri sotto il nome di *Pera di Gerusalemme*.

PERO SPADONE VERNINO

Ora essa si trova in tutti i Pomarj d'Europa. Io non so se in Oltramonti abbia in ogni paese un nome volgare, come lo ha in Italia: solo mi è noto che i loro Pomologi vi hanno applicato da per tutto il nome di *San Germana*, e che non si conosce più nel commercio che con questo nome.

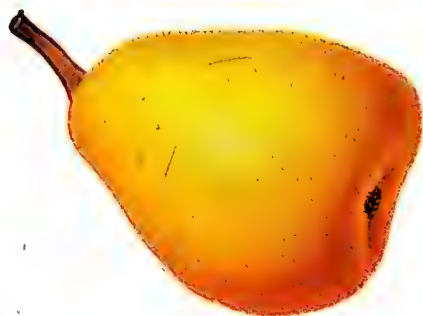
Duhamel la descrive come una delle migliori pere di Francia: Mayer la colloca nella famiglia delle *Burré*.

La Pomona Loudinense la descrive al N. 5. sotto il nome di *Vera San Germana* (*The True Saint-Germain Pear.*) e vi attribuisce tutti i caratteri della nostra *Spadona Vernina*.

Gli Amatori potranno confrontare la figura che ne dà la Pomona suddetta, che è ancora la più bella che si conosca, colle due figure che accompagnano questa descrizione, nelle quali è rappresentata e come si ritrova all'epoca del raccolto, e quale diviene al punto della maturità.

Io non credo che nello stato in cui si trovano le arti sia possibile di ottenere una maggior verità.





Pera Virgolata

Domus Del Rio apino del Rio

Alas. Contado incise

P E R O

V I R G O L A T O

P. PYRUS VIRGOLATA fructu medio, hiemali, oblongo, campaniformi, regolari; epicarpo in maturitate flavo; sarcocarpo albo, tenero, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pera Virgolata.

Pyrus sativa fructu brumali, longo, e viridi flavescente, in ore liquescente, saccharato. La Virgolè, ou la Virgouleuse. Tournef. I. R. H. p. 632.

Pera Virgolosa. Quadri della R. Villa di Castello. Quad. 2. n. 1.

Pyra Hiemalia spinosa verdiera. Aldrov. Dendrol.

Poire Virgouleuse. Mayer, Pomona Franconica.

LLa PERA VIRGOLATA è conosciuta in quasi tutta l'Europa, ed è riguardata da per tutto come una delle migliori fra le pere vernine.

La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei *Peri-spini* e degli altri *Peri* d'inverno.

Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo.

La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna.

La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo, ma grazioso, che la rende gratissima.

Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che ma-

Pera Virgolato

PERO VIRGOLATO

turano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che gli ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle *Pere Butirre*, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato.

La porzione de' frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennajo e febbrajo; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mézza.

Ne rimangono finalmente di quelli che non maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano.

Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, nè in una medesima proporzione in tutte le annate, nè per tutte le piante.

Quando l'albero vive in buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare.

La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la state è abbondante d'insetti, e

PERO VIRGOLATO

principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno.

Queste crisi non sono esclusive alle Pere *Virgolate*, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzire e di divenir *méze*.

A malgrado però di questi inconvenienti, la *Pera Virgolata* è ancora una delle migliori pere vernine che si conoscano, e merita un posto nella Collezione dei dilettanti.

Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi: essa si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettanti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli. Da per tutto essa è riguardata come una pera preziosa, e quasi da per tutto è conosciuta sotto il nome di *Virgolata*, leggermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione.

Gli Oltramontani la chiamano *Virgouleuse*, ed è con questo nome che l'ho trovata nei giardini di Vienna, ove è molto abbondante.

Esso è adottato pure nelle provincie d'Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia; ma nella parte meridionale è conosciuta di preferenza sotto quello di *Virgolata*. I Genovesi la chiamano *Pera Limonina*.



Pera Pistacchina

Don. Del. Stius des: in finale 1822

Paolo Samanelli: inc. in Firenze?

P E R O

P I S T A C C H I N O

O

PERO BUGIARDO D'AUTUNNO

P. PYRUS MENDAX *fructu medio, autumnali, oblongo; epicarpo scabro, luride virescente; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Pistacchina.*

IL PERO PISTACCHINO è una delle tante varietà che credo esclusive all'Italia, e che certamente sono migliori della più gran parte delle Pere che i nostri dilettanti fanno venire ogni giorno di Francia o da Chambéry.

La pianta non ha una fisionomia abbastanza distinta da esigere una descrizione particolare, ma il frutto ha dei caratteri che lo distinguono da quanti altri ne conosciamo.

È oblongo, della dimensione delle Pere *Spadone*, ma più sottile, colla testa ovata, e con un collo leggermente degradante, e regolare ed allungato.

La buccia è verdognola, ma di un verde sucido, impastato di giallo, e somigliante a quello della *Pera Bugiarda*.

La polpa è giallognola, fina, sugosa e saporitissima.

Comincia a maturare in Ottobre, e dura sino alla metà di Novembre. Qualche volta continua sino al principio di Dicembre, ma ciò è raro.

La raccolta di queste pere si fa in Settembre in una volta, come si usa per le pere vernine, e si ripongono in casa, ove ma-

Pero Pistacchino

PERO PISTACCHINO

turano a poco a poco lungo l'autunno, e forniscono ogni giorno la tavola per quasi due mesi.

La *Pistacchina* non è coltivata generalmente in Italia come lo meriterebbe, ma nei paesi, ove è conosciuta, vi gode di una riputazione distinta.

Il primo luogo in cui mi è avvenuto di vederla è stato il mercato di Roma. Tutte le piazze di quella Città ne sono piene dall'Ottobre al Novembre, e vi è riguardata a ragione come una delle pere migliori. Credo che vi sia portata dalla Sabina, e specialmente dalle Colline di Frascati e di Albano, da dove io ne ho avute le piante che coltivo nella mia villa di Finale. I Romani la chiamano col nome di *Pera Pistacchina*.

Non mi è riuscito di vederla in Napoli, ove ho passato l'autunno del 1824., nè ho potuto averne indizio da alcuno.

È ignota egualmente in Toscana, nel Genovesato, e nel Piemontese.

Credo che si coltivi in Lombardia, ma solo dai Dilettanti, non avendola mai veduta nei mercati che ho visitati più volte in autunno da Milano a Bologna, siccome non l'ho veduta neppure in Romagna da Rimini ad Ascoli.

Abbondantissima invece l'ho trovata in tutto lo stato Veneto. L'ho mangiata in Padova sotto il nome di *Pera Guerri-
na*, in Venezia sotto quello di *Pera Alguerrin*, in Vicenza sotto il nome di *Pera Ambretta*, in Verona sotto quello di *Pera Cap-
puccina*, e finalmente in Brescia col nome di *Pera Gnocca d'Au-
tunno*.

In tutti questi paesi essa è comunissima, e della stessa bontà di quelle di Roma. Io ne ho fatte venire delle piante da Vicenza che non fruttano ancora.

Ho detto che credo che la *Pistacchina* sia coltivata in Lombardia dai Dilettanti. È una congettura fondata sopra le osservazioni seguenti.

PERO PISTACCHINO

I Lombardi danno il nome di *Pera Gnocca* alla *Pera Bugiarda*. Nel mio ultimo viaggio di Lombardia ho riconosciuto che si coltivava in molti giardini un Pero sotto il nome di *Gnocco d'Autunno*, di cui mi si facevano degli elogi e la di cui descrizione coincideva coi caratteri della *Pistacchina*.

L'ho trovata in Milano nel giardino del Sig. Conte Castiglioni, in Piacenza in quello del Sig. Pavesi e nella Pepiniera del Sig. Illari come si vede dal suo Catalogo; l'ho trovata in Parma nell'orto Stocchi coltivato dal Sig. Suares, e l'ho sentita vantare da diversi Dilettanti in Reggio, in Modena, in Bologna, e finalmente in Firenze dal Sig. Geri che ne ha una pianta nel Giardino Reale di Boboli.

Siccome era di State, quando ho avuto luogo di veder queste piante, e di sentir questo nome (*Gnocco d'Autunno*) non ho potuto verificare se veramente esse corrispondono alla *Pistacchina*.

Osservo però che è la vera *Pistacchina* che ho mangiata in Brescia sotto il nome di *Gnocco d'Autunno* e che non vi è niente di più naturale che i Lombardi che conoscono la *Pera Bugiarda* sotto il nome di *Pera Gnocca*, abbiano esteso questo nome alla *Pistacchina* che vi somiglia tanto nelle forme, nel gusto e nel colore, e che non ne differisce che nel tempo della maturazione.

Egli è appunto per questo che io vi ho messo per sinonimo il nome di *Pera Bugiarda Autunnale*, scegliendo per nome principale quello di *Pistacchina* invece dei molti altri che riceve in Italia, poichè è il nome adottato dai Romani, i quali, dopo i Toscani, hanno il diritto di preferenza in questo punto, vivendo in un paese ove la lingua Italiana non è solo lingua scritta, ma lingua parlata.

Non mi estenderò nell'esame delle Pomologie Oltramontane per cercarvi la nostra *Pistacchina*. Per quanto io abbia studiati i due Duhamel e le diverse Pomone Tedesche ed Inglesi, non mi

PERO PISTACCHINO

è riescito di rinvenire una Pera, la cui figura si rassomigli a questa, e che ne abbia i caratteri.

Si aggiunga a ciò che non mi è accaduto neppure di trovarla in Vienna nei frutteti del Sig. Bredemayer e del Sig. Antoine; nè in Parigi ove ho passati due autunni, e dove ho visitati giornalmente i mercati e tutti gli stabilimenti che vi sono in questo genere, compresa la Pepiniera di Versailles diretta dal Sig. Bosc, il quale mi onorava della sua amicizia, e che me l'avrebbe fatta conoscere.



*Pera Brutt-e Buona
di Giavenna?*

Supa Gardano dia in Torino

Quas Pera inc in Vicenza?

P E R O
B R U T T O E B U O N O
D I
G I A V E N N E

P. PYRUS SYCOPHANTA, *fructu parvo, estivo, rotundo; epicarpo scabro, luride virente; sarcocarpo albo, succoso, in ore liquescente. Vulgo, Bruttaebuona di Giavenne.*

LA BRUTTAEBUONA DI GIAVENNE è una di quelle varietà di Pere, che, nascondendo sotto un esteriore rozzo e di cattiva apparenza una polpa gentile e ricca di sugo, hanno ricevuto per questo i nomi diversi, ma sinomini, di *Bruttaebuona*, (*Brutebonnes Rosier.*) di *Inganna Villani*, (*Trompe-chasseurs.*) di *Sozzobona*, (*Tanara ed Aldrov. in Dendrol.*) e di *Bugiarda*.

Tutte certamente sono o debbono essere frutta di pregio, e tutte debbono avere i due caratteri annunziati dal nome, cioè a dire un esteriore svantaggioso, e un interiore eccellente.

Non tutte però hanno, nè possono avere le stesse forme e la stessa bontà. La natura che è variata all'infinito in tutte le sue cose, varia pure all'infinito le proprietà che caratterizzano un frutto buono, e il palato e lo stomaco amano a godere colle diverse razze dei frutti una continua differenza di gusto, e un nutrimento sempre salubre, ma più o meno omogeneo.

Pero Bruttoebuono

PERO BRUTTOEBUONO

Quindi le Bruttebuone debbono tutte avere un posto in una collezione, sebbene tutte diverse e di un diverso grado di delicatezza e di gusto.

Certamente la Capo-razza in questa classe sarà sempre la Pera, che i Romani e i Genovesi distinguono col nome di *Bruttaebuona*, e che i Toscani chiamano con quel di *Bugiarda*.

Ma la *Bruttaebuona di Giavenna* può presentarsi dopo di quella come una Pera eccellente.

La pianta non viene grandissima, ma è feconda. Il frutto è picciolo e tondeggiente, compresso appena un tantino alla corona e leggermente appuntato ove s'impianta il picciuolo. La buccia è rozza e coperta di un ruggineo verdastro che si annunzia sfavorevolmente. La polpa è bianca, di un gusto non molto vivo, ma sugosa e liquescente che rinfresca la bocca, e piace al palato.

Matura sul finir della state, e non dura molto, ammezzando assai facilmente, ma è salubre, e se ne può mangiare anche con intemperanza senza pericolo.

I contorni di Torino abbondano di queste Pere. Le migliori vengono da Giavenne, villaggio non molto lontano situato ai piedi dell'alpe. Non credo che sia ancora conosciuta nel resto dell'Italia. Comincia però a trovarsi nelle collezioni dei Pepinieristi, e io ne ho avuti diversi individui dal Sig. Capitano Paolo Musso pomologo distinto in Torino che coltiva una ricca e ben intesa pepiniera fuori della Città, e sulla cui fedeltà ed esattezza si può riposare di preferenza ai Pepinieristi i più conosciuti.

Il Bruttoebuono di Giavenna si moltiplica coll'innesto e prende egualmente e sul Pero spontaneo, e sul Cotogno. Sul primo acquista più sviluppo e viene un bell'albero: sul secondo resta picciolo, ma frutta con più abbondanza.

Ne ho veduto a Torino una varietà a frutto più grosso. Preferisco però quella di Giavenna, nella quale trovo più sugo.

PERO BRUTTOE BUONO

Il disegno che presento ai Lettori è stato ricavato da un frutto venuto da Giavenna. Io debbo questa bella miniatura alla gentilezza della Sig. Sofia Giordani, il di cui pennello è troppo noto per farne l'elogio, e non credo che questo saggio stia al di sotto della sua riputazione. Spero di poter arricchire la mia Opera di altri lavori di quest' Illustre Artefice, che mi onora della sua amicizia.



Pera Limone

A. Baski da in Bologna. F. Coriario in Firenze

PERO

LIMONE

P. PYRUS LIMONIA, *fructu estivo, magno turbinato, oblongo, irregolari; epicarpo flavescente, in latu solis leviter rubente, cartilaginoso; sarcocarpo molli, succoso, succo grate acido, liquescente. Bononiensibus, Pera Limona.*

Pyra Limonia duplicis generis. Aldrovandi Dendrol. lib. 2. pag. 396. . . . Similia . . . sunt quibusdam pyris Lardariis majoribus vocatis, quia, cum maturæ sunt, instar adipis aut lardi liquescunt . . . Suavissimum habent saporem cum maturuerint, et ad Bergamotia in sapore qccedunt. Nonnulli vero Bononienses hæc pyra vocant Bugadare, licet etiam aliud pyri genus apud Bononienses eo nomine vocetur. Ibi.

IL PERO LIMONE è una varietà del Bolognese che non si è ancora estesa in Italia, ma gode in quel paese di una celebrità antichissima, e possiede delle qualità che la rendono singolare. L'albero si distingue dalla maggior parte degli altri Peri per il fosco della sua testa, il quale risulta e dalla disposizione dei rami, che sono grossi, corti, raccolti e pieni di gemme, e dal suo fogliame, che è spesso, raggruppato, di una forma larga, e di un verde carico. È vigorosissimo, mette moltissimi fiori, gli allega facilmente, e gli porta a perfezione.

Pera Limone

PERO LIMONE

I frutti sono di una grossezza mediocre, di un volume doppio di quello delle pere *Perle* e un poco maggiore di quello delle *Bugiarde*. La loro forma è piramidale, oblonga, un poco compressa alla corona, tondeggiante intorno ad essa, e poi degradante in un collo piuttosto lungo, che si va impicciolendo in proporzione che s'accosta al picciuolo, ove forma una punta sovente un poco ritorta.

La buccia, a principio verde, si schiarisce a poco a poco e si fa giallastra nella maturità, colorendosi da un lato di un rosso a striscie che la rende graziosa. Questa buccia è liscia, forte, e cartilaginosa. Si rompe difficilmente, e resiste alla pigiatura delle dita in maniera, che, se si preme in tutti i sensi con un poco di cura, la polpa che racchiude si scioglie in sugo senza che la buccia si rompa, e perciò non ne esce una goccia sino a che, staccato espressamente il picciuolo, si succhia da quell'apertura e si beve come un sorbetto. I Bolognesi l'amano molto in questo modo, e trovano che, mediante l'acidulo grato che la distingue moderato dallo zuccherino proprio dei frutti, serve di bevanda, ed è rinfrescante e graziosa come la limonata.

È questo certamente il pregio maggiore di questa pera; ma non lascia però di essere grata anche come frutto da coltello quando è ben matura, e può figurare fra le pere di second'ordine in una collezione.

La sua coltura non è diversa da quella degli altri Peri: si innesta sul Pero spontaneo e sul Cotogno; ma il secondo non è molto in uso. L'epoca della sua maturità è sul finire del mese di Agosto.

Non credo che si coltivi in altro paese fuori del Bolognese e de' luoghi limitrofi: mai l'ho veduta in alcun luogo d'Italia, nè posso riconoscerla fra le pere dei Pomologi oltramontani.

PERO LIMONE

Il disegno che presento ai lettori è lavoro del Sig. Bazoli disegnatore di fama in Bologna, ed è un regalo che debbo alla gentilezza del Sig. Contri Professore di Agraria in quell'Università, il quale mi onora della sua amicizia, e che mi ha assistito dei suoi lumi nelle ricerche che ho fatte in quei paesi per la Pomona. Mi è grato l'aver quest'occasione di testimoniargli la mia stima e la mia riconoscenza.



Pera del Duca?

Domenico Del Rio disegnò in Firenze

Franco Corsi incise in Firenze

PERO DEL DUCA

O

PERO CENTO-DOPPIE

P. PYRUS DUCALIS, *fructu hyemali, serotino; epicarpo scabro e viridi-rugineo; sarcocarpo albo, vitroso, succosissimo, succo dolci. Vulgo, Pera del Duca.*

L PERO DEL DUCA è una delle poche varietà vernine, che possono gareggiare colle *San Germane* e le *Spine*.

L'albero è picciolo, nè s'innalza mai molto anche quando è innestato sul *Pero spontaneo*. Le sue foglie sono picciole, larghe e lanceolate. Il frutto è di una grossezza media, tondeggiante alla corona, e degradante dalla parte opposta in un collo appena sensibile, che finisce in punta, e nel quale è impiantato il gambo.

La buccia è rozza, aspra al tatto, e coperta di un verdastro tigrato di bruno: nell'avvicinarsi alla maturità il verde si cangia in giallo, e il bruno si schiarisce, e prende un impasto di rossiccio scuro, che lo assomiglia alla ruggine.

La polpa è bianca, aspra sino a mezza maturità, croccante e gentile nella maturità completa, sempre senz'acido, e ricca di un sugo abbondante, che supera in dolcezza quello delle *Pere Spine*, delle *Allore*, e delle *Martinsecco*, e ha più di rilievo.

Disgraziatamente le *Pere del Duca* sono difficili ad acquistare questo punto di perfezione: per lo più esse avvizzano senza maturare e restano dure e aspre, o ammezzano e diventano dolciastre e nauseose.

Pero del Duca

PERO DEL DUCA

Per averle perfette bisogna, che la pianta sia collocata in un terreno profondo e grasso, e bisogna aver cura che non si carichi troppo di frutti. Quando questi sono pochi, ingrossano meglio, e trovandosi all'epoca del raccolto nella loro perfezione botanica, acquistano poi facilmente nella dispensa la maturità pomologica, e un grado di bontà, che gli mette al livello delle migliori *Pere vernine*.

Il *Pero del Duca* è una varietà esclusiva all'Italia. Io almeno non la trovo in nessuna delle Pomone oltramontane, nè sotto il nome Italiano, nè sotto alcun altro; e nei miei viaggi fuori d'Italia, mai mi è accaduto di vederla nè sui mercati, nè presso i dilettanti. La sola Pera forestiera che vi somigli, è la *Cressanne* dei Francesi: ma non è la stessa certo della *Pera del Duca*. La *Cressanne* è forse più facile ad acquistare la maturità della dispensa, e l'acquista più presto: ma la sua polpa è più pastosa, e non ha nè la finezza, nè il rilievo di quella della *Pera del Duca*.

Tutta l'Italia conosce questa razza di *Pere*; ma non si vedono che raramente sui mercati. Esse non sono coltivate che dai dilettanti, e da pochi proprietarj viventi in campagna, che le tengono per loro uso, e si mettono di rado in vendita. Forse la difficoltà con cui maturano, le rende poco ricercate, e così quasi escluse dal commercio.

Il Genovesato è il luogo ove ne ho trovato in maggiore abbondanza. Anche in questo paese però è un frutto, che si tiene per uso di famiglia, nè si manda alla piazza che raramente.

Si può dire lo stesso della Toscana. Io ne ho veduto in più luoghi, a Lucca, a Firenze e a Siena, ove sono conosciute sotto il nome di *Pere Cento-Doppie*, nome, che ricevono nei manoscritti del Micheli, nei Quadri della Villa di Castello, e presso i contadini.

I dilettanti di frutti le coltivano anche in Napoli, e le apprezzano assai. Ne ho mangiate colà delle eccellenti, che mi sono

PERO DEL DUCA

state favorite dal Marchese Puoti, il quale possiede nei suoi poderi di Arienzo una bella collezione, e che ha avuto la compiacenza di farmi avere tuttociò che era allora di stagione.

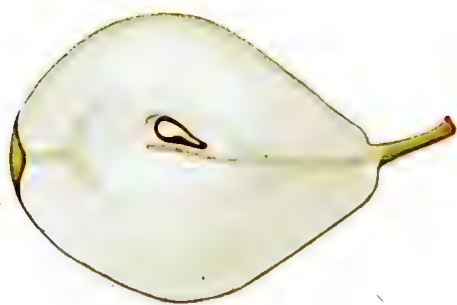
In Roma si vedono ancora sui mercati, e ne ho comprate più volte in piazza Navona.

Più rare s'incontrano in Lombardia, ma non vi sono ignote, e ne ho veduto qualche volta anche sulle piazze. L'Orto agrario di Bologna ne ha una pianta.

Nello Stato Veneto e nel Milanese non si coltivano che da pochissimi, e da pochi anche in Piemonte; ma ne ho mangiate a Torino più d'una volta.

In tutti questi paesi esse sono conosciute sotto il nome di *Pere del Duca*. Quello di *Cento-Doppie* è limitato alla Toscana, e non come nome esclusivo, ma come sinonimo di quello che riceve da tutto il resto dell'Italia.

216



Pera Spadona

Domenico Del Rio dis. in Firenze nel Settembre 1825.

Francesco Casti inc. in Firenze 1829.

P E R O

S P A D O N E

P. PYRUS SPADONIA, *fructu aestivo serotino; epicarpo virescente, maculæque rubea aliquando velato; sarcocarpo albo tenerissimo, in ore liquescente, succo gratissimo. Vulgo, Pera Spadona.*

Pera Spadona. Quadri della Real Villa di Castello. N. 13. mese di Agosto.

L PERO SPADONE è una varietà estiva, che dura sino all'Autunno e che gareggia colle migliori pere della stagione.

L'albero non prende le dimensioni del Pero Campana e del Bugiardo, ma supera sempre il Pero Butirro, ed è un medio fra le varietà a grande sviluppo e le varietà a pianta piccola.

La sua fioritura è abbondante e allega facilmente.

Il frutto è oblungo, ovale alla corona, poi rilevato e finito in seguito da un collo graduato, che si attacca ad un picciuolo mediocre. La buccia è verde anche nella maturità, ma se è in luogo aprico, si vela dal lato del Sole di una macchia di rosso roseo, che gli dà del risalto. In generale però è intieramente verde, e tale si mantiene sino alla fine.

La sua polpa è bianca, di una grana finissima, gentile e liquescente. Il sugo, in cui si scioglie, è piacevole senz'essere rilevato, e non ha acidità come non ha aromato.

Nei paesi vicini al mare le Pere Spadone si staccano sul finir della State, e maturano nella dispensa, ove si conservano tutto

Pero Spadone

PERO SPADONE

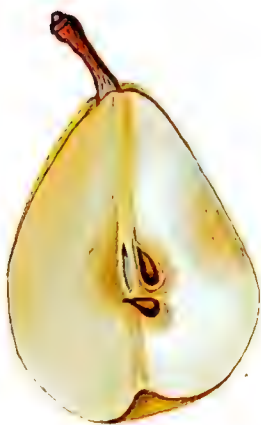
il mese di Agosto e talora anche in Settembre. Alla montagna esse ritardano la loro maturazione, e durano sino all'Ottobre. Non sono soggette ad essere annebbiare come la maggior parte delle pere estive, ma immezzano facilmente. Bisogna aver cura di non tardar molto la loro raccolta, nè di anticiparla di troppo: nel primo caso passano in poco tempo, e nel secondo maturano male, e restano insipide. Quando sono in perfezione rivaleggiano colle pere migliori sia per la delicatezza della polpa che per l'abbondanza del sugo. Io le preferisco a tutte le varietà estive all'eccezione della sola Butirra, che è la regina delle pere.

Il Pero Spadone è una varietà propria dei paesi meridionali. L'ho trovato nell'Andalusia, nel Valenziano e in Provenza. L'Italia ne è piena, e si trova in profusione su tutti i mercati, cominciando da Napoli fino a Nizza, e dall'Abruzzo sino a Venezia; ma non si trova in Piemonte, e non l'ho mai veduta a Torino. È nota dappertutto sotto il nome di *Pera Spadona*, e in ogni luogo è pregiata.

Pare che sia ignota ai Pomologi Oltramontani. Io almeno non l'ho saputa riconoscere in alcuna delle Pomone che ho esaminate, nè l'ho mai incontrata in Parigi e in Vienna, ove mi sono trovato nella stagione in cui matura.

Il Pero Spadone deve la sua origine ad un seme come tutti gli altri. Egli però non solo non si riproduce identico, ma non dà nemmeno delle varietà che gli somiglino.

Bisogna propagarlo coll'innesto, e questo riesce bene e facilmente non solo sullo spontaneo quanto ancora sul Cotogno e sul Biancospino. Il primo è da preferirsi ove si vogliano delle piante grandi e robuste. Per i giardini di ornamento si può adottare il Cotogno: su di questo si hanno delle piante piccole, ma i frutti sono sempre belli e ben formati, e non mancano mai.



Pera Passatulle

*Donazione del Pino stipiano nel 1821 i frutti maturi degli esemplari rimossi da Vicenza dal Cus^{to} Galliano. Quando il no-
miello od frutto acerbo nel 1828 da una pianta rivale in Fi-
nole, e proveniente nel 1821 da detto Cus^{to} Galliano in Vicenza.*

Francesco Cusi incise in Firenze nel 1812

PERO

PASSA-TUTTI

P. PYRUS VENETA, *fructu medio, hiemali; epicarpo partim lutescente partim rubente; sarcocarpo tenero, delicato, sapidissimo. Vulgo, Pera Passatutte, o Pera Norgal.*

La PERA PASSATUTTE è una delle poche frutte che corrispondono colle sue qualità al nome che hanno ricevuto.

È una pera vernina che comincia a maturare in Novembre e dura sino al Natale: ha una grossezza mezzana, tondeggiante alla corona, rilevata nel centro, e appena degradante nel collo, ove finisce in un picciuolo piuttosto lungo. La sua buccia è giallognola, colorita da un lato di un rosso vivissimo che la rilieva in un modo aggradevole. La polpa è croccante, gentile, sugosa e di un sapore squisito.

La pera che abbia più analogia colla *Passatutte* è la *Pera Spina* quando si trova nel suo stato di perfezione; ma bisogna osservare che questo punto di bontà non è comune nelle *Pere Spine* nel mentre che non manca mai nelle *Passatutte*.

Io sono stato due mesi a Venezia nella stagione di queste pere, e ne ho mangiate quasi ogni giorno senza che me ne sia andata a male alcuna. Ho osservato che quando eccedono in maturità ammezziscono come le altre, ma non volgono a tale stato per sorpresa come succede alle *Angeliche*, nè si arrestano nella lo-

PERO PASSA-TUTTI

ro maturazione avvizzendo e disseccandosi, come succede alle *Pere Spine* quando non hanno acquistata la loro perfezione botanica alla pianta.

La maturazione delle *Passatutte* è graduale e sicura; e dal momento che il verdastro della buccia si volge in giallo, esse cominciano ad immorbidirsi e a spiegare un sugo squisito che aumenta in proporzione che si avvicinano al punto della loro maturità, ma che eguaglia sino da principio quello delle pere più pregiate.

La Pera *Passatutte* è una varietà della Terraferma veneta, e pare rara anche in quei paesi. Io non ne ho trovate che nel mercato di Venezia, ove comparivano ogni due a tre giorni a piccioli panieri, e dove si vendevano carissime.

Mi è stato assicurato che si coltivano nel Vicentino e nel Veronese, ma non mi è riuscito mai di vederne in quei paesi. Ve ne sono nel Bresciano, ove si conoscono sotto il nome di *Pere Norgal*, nome che si trova negli antichi cataloghi dei Pepinieristi di Verona, e in quelli di Vicenza. Il Sig. C. Giuseppe Cernassai di Udine, coltivatore instruito e dilettauto di frutti, mi ha assicurato che il *Passatutti* si coltiva nelle colline del Lago di Garda, a Montecchio, a San Gio. Illarione e in Gorizia, ove riceve il nome di *Pero Filippo* perchè le prime pere che vi furono portate si pagarono un filippo l'una.

Io ho fatti per molti anni degli sforzi per procurarmene gli alberi, e me ne sono stati mandati 35 in Finale in tre spedizioni dai Pepinieristi di Vicenza, ma mi sono riusciti tutti di qualità differenti e la maggior parte mediocri o cattive. Ne ho finalmente ottenuta una da Brescia sulla quale ho colto il ramo col frutto acerbo, figurato nella tavola che accompagna quest'articolo. Il frutto maturo era stato già dipinto nel 1821 sopra di un originale preso sulla piazza di Venezia e da me spedito a Genova all'illustre mio collaboratore il Sig. del Pino.

PERO PASSA-TUTTI

È strano che un frutto così prezioso non sia stato propagato almeno in Italia. Sta in fatto però che non si trova che nello stato Veneto, e che anche in quel paese è raro e ricercato.

È probabile che il Duca Cosimo de' Medici lo avesse introdotto nei suoi frutteti, mentre lo trovo nei quadri della R. Villa di Castello sotto il nome di *Pero Norgal*, nome che si trova pure nei manuscritti del Micheli, conservati in Firenze presso l'egregio Sig. Dottore Targioni Tozzetti, e che contengono la descrizione dei frutti raccolti da quel Principe. Ora però è sconosciuto in Toscana, nè se ne trova traccia nei giardini del Gran Duca.

Pare che non sia stato ancora introdotto in Francia: ho veduto solo da pochi anni il nome di Pero Passa-tutti in un catalogo di un Pepinierista francese, ma ho motivo da credere che sia ciò una delle solite imposture che si fanno ogni giorno da questi negozianti di piante.

Non mi è avvenuto di vederlo in Vienna, ove mi sono trovato appunto nella stagione in cui matura; nè mi sono avveduto che alcuno di quei dilettanti ne avesse idea, ma ho incontrato il suo nome nella Pomona Tedesca del Diel, il quale ne fa una lunga descrizione, e lo riconosce per un frutto veneziano. (DIEL. VERSÜCHEINER SYSTEMATISCHEN VESCHREIBUNG IN DENTSCHLAND VORHANDENER KERNOB SE SORTEN VON ANG. FRID. A. DIEL. FRANKFURT EMCHAIN. 1801, 8.^o VOL. V. PAG. 210).

Può darsi che la vicinanza dello stato Veneto ai paesi Tedeschi dell'Impero Austriaco ve ne abbia facilitata l'introduzione: io dubito però che possa adattarsi a quei climi.

Invito intanto i Coltivatori Italiani ad introdurlo nelle altre provincie della nostra Penisola, e a propagarlo, e sono certo che se ne troveranno contenti, essendo questa senza contrasto la migliore di tutte le pere.



Mela Carla

MELO CARLO

O

MELO FINALINO

P. MALUS FINARIENSIS *fructu brumali turbinato, suavissime odorato, epicarpo glabro nitido partim flavesciente partim eleganter rubente maculisque ochraceis demum consperso, sarcocarpo albo delicato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carla.*

IL MELO DI FINALE, detto ancora *Melo Carlo*, è una varietà indigena nel Territorio di Finale in Liguria, ove è stata ottenuta di seme.

L'Albero in gioventù è di figura piramidale, ma si sparge nella vecchiezza, e si forma quasi a foggia di globo.

La foglia è larga, di un verde vivo di sopra, e di sotto di un vellutato fino e bianchiccio.

Il Fiore è bianco, leggermente variato da una sfumatura di color di rosa.

Il Frutto regolarmente turbinato, qualche volta orbicolare, ha una grossezza più che mezzana nella specie delle Mele. La sua buccia è liscia, tinta nel fondo di un giallo cereo, che la rende come lucente, e di aspetto elegante.

La polpa finissima, brillante alla vista, morbida al senso, e nello stesso tempo croccante, è fragrante, saporita, e sugosa.

Il torso formato, come nelle altre Mele, di cinque cellule membranose, racchiude dei semi bislungi, appuntati, coperti di una scorza cartilaginosa, e contenenti una mandorla bianca, e leggermente amara.

Melo Carlo

La *Mela Carla* si raccoglie sul finir di Settembre, e si serba sino alla primavera, maturando gradatamente, e successivamente nella stagione invernale. Essa ha il vantaggio sopra le altre Mele vernine, di esser mangiabile e grata, sino dal primo momento che si raccoglie, e di sviluppare consecutivamente nei diversi gradi della sua maturità delle qualità differenti, che le danno un pregio diverso. In Ottobre è di un verdastro giallognolo, coperta da un lato di un bel rosso di rosa, a polpa croccante, piena di sugo e di un sapore forte. Essa sviluppa in Novembre una fragranza che assomiglia un poco a quella dell'Ananasso, e la sua polpa prende un sapor più gentile. In seguito il color verdastro si volta in un bel giallo cereo, e si cuopre sovente di qualche macchia di ruggine pallida: il rosso diviene allora meno vivo, o si perde, e l'odore svanisce o resta appena sensibile: la polpa diventa morbida senza cessare di essere fina, e non perde del suo sapore che al ritorno della primavera.

A quest'epoca la *Mela Carla* si risente del movimento della natura, e sebbene si conservi mangiabile anche sino all'autunno successivo, diviene però raggrinzita, ed insipida.

È sicuro che la *Mela Carla* è la migliore di tutte le Mele. Io non ne conosco alcuna che l'eguagli in bellezza, in delicatezza di polpa, in finezza di sapore, ed in fragranza. Essa propriamente è fatta per mangiarsi cruda, ma non lascia di essere eccellente anche cotta, e nel Genovesato se ne fa grand'uso per gli ammalati, cuocendola lentamente sulla brace. Il più singolare però dei pregi di questa Mela si è quello di esser propria a farne dei gelati, che prendono il gusto dell'Ananasso al segno di fare illusione. Basta per ciò il disfarla, e unir la sua pasta a un poco di buccia di Limone. Ho avuta l'occasione di farla conoscere a Parigi a molti dei più illustri Pomologi di quella città, e tutti hanno convenuto della sua preminenza sopra qualunque delle Mele conosciute.

Si è tentato di naturalizzare questa varietà in diversi paesi, ma non se ne conosce ancora bene il risultato. È stata mandata al Re di Spagna Carlo III. dal Conte Prasca di Finale, e vive nei Pomarj di Aranjuez. Io ne ho mandati dei saggi e degli innesti a Vienna a S. A. I. l'Arciduca Ranieri, e credo che si trovi a Schöembrun. Ne sono state spedite pure delle piante a Milano, a Napoli e a Parigi, ed hanno già cominciato a dare dei frutti. Si pretende però che in nessun luogo questa Mela venga così perfetta come nel paese, ove è indigena: ciò che è certo, si è, che in Finale solamente essa è coltivata in grande, e che da questo solo paese se ne fa un commercio, provvedendosene tutto il Genovesato, Nizza, Marsilia, Barcellona, Cadice.

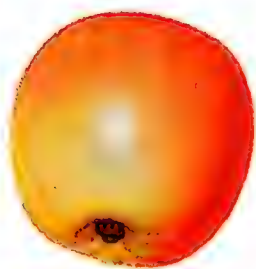
Da alcuni anni essa vive in Toscana, e se ne possono vedere delle piante in Firenze presso il Sig. Giovanni Fabroni Direttore di quella Zecca, a Montefoscoli nelle belle coltivazioni dell'illustre Professore Vaccà, a Pisa nell'Orto Botanico, e nel Giardino della casa Lomellini in via della Faggiola.

Ama questa pianta un clima piuttosto dolce, ma non troppo marittimo, ed in Finale stesso non prospera bene se non che nell'interno delle vallate. I frutti che si raccolgono nel pendio opposto dell'Appennino verso il Piemonte, sembrano avere una polpa meno delicata e meno fragrante. Essi hanno la maturità più ritardata, siccome quelli che vengono in Napoli vi riescono, a quanto si dice, un frutto Autunnale.

Viene bene nei terreni umidi, egualmente che negli asciutti; ma nei primi i frutti acquistano un maggior volume, a scapito del gusto e della fragranza, e nei secondi queste qualità non si sviluppano che in frutti più piccoli: un mezzo fra i due estremi si è quello che è preferibile.

La coltura, che si dà a questo Melo, è la medesima che si esige per i Meli delle altre razze. Si innesta sopra il salvatico in tutti i modi conosciuti: se il soggetto sottoposto all'innesto è di una

certa forza, il domestico cresce prestissimo, e dà dei frutti sino dal secondo anno. Il maggior nemico di questo Melo è un Bruco, che corrode l'interno del fusto. Esso si scuopre facilmente dalla segatura di legno che esce dal foro che vi ha lasciato, e allora si uccide introducendo una verga in questo foro e spingendola sino al punto ove si trova l'insetto. Con questo mezzo la pianta è salvata.



Mela Lazzarola

*Isabella Borzolini disegno dal vero in Firenze nell'anno 1821.
Antonio Vico incide.*

MELO

LAZZEROLA

P. MALUS CRATEGIFORMIS, *fructu hiemali, orbiculato; epicarpo glabro, lucide-flavescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo tenero, delicato, succoso, grata aciditate donato. Vulgo, Mela Lazzerola.*

Mela Lazzerola. Quadri della R. V. di C. n. 5o.

LA MELA LAZZEROLA è una delle migliori fra le *Mele croccanti*.

L'albero non ha niente di singolare, ma è pieno e vigoroso, e i suoi fiori, che escono in abbondanza, allegano con facilità.

Il frutto è picciolo, orbicolare, compresso alla base, rilevato a pena alla corona, e di una forma regolare, e ben tornita.

La buccia, che è liscia e come diafana, è tinta di un canarino grazioso, e ravvivata da una macchia di rosso acceso, che si dirada nel distendersi, e che le dà un brillante particolare.

La polpa è bianca e di un tessuto *frangente*, ma leggiera, delicata e finissima: essa si scioglie in un sugo abbondante che è rilevato da un acidulo gentile, ma che non ha abbastanza di zuccherino per mascherare il *verde* del suo sapore.

Malgrado però questo difetto la *Mela Lazzerola* è ancora una delle migliori nella classe delle mele a polpa *ghiacciola*, e si può considerare come la prima dopo la *Carla*.

Melo Lazzerola

MELO LAZZEROLO

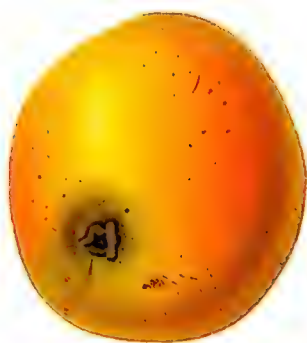
Difatto ha molte proprietà comuni con questa: non anneb-
bia mai, dura tutto l'inverno e si conserva liscia e colorita: è in-
nocua per la sua leggierezza sì cruda che cotta, e finalmente è
mangiabile quasi appena colta avendo sino d'allora un certo gra-
do di maturità, che guadagna bensì qualche cosa in progresso, ma
che è però sufficiente a dare alla sua polpa la morbidezza ed il
gusto dei frutti maturi, ed alla sua buccia il brillante delle mele
più belle.

Tutte queste qualità la rendono pregevole per i pomologi di
qualunque paese: e pure essa non è conosciuta che nella Tosca-
na. Io non l'ho trovata in alcuno dei paesi che ho visitati da Ge-
novà a Venezia, e da Milano a Roma; nè mi è mai avvenuto di
vederla nè in Francia, nè in Germania. Pare che la Toscana sia
la sua patria, e che la posseda ancora esclusivamente: in quel bel
paese essa è di un'abbondanza grandissima, e non vi è mercato ove
non si trovi in quantità durante tutto l'inverno: i paesi però che
la forniscono di preferenza sono i luoghi montuosi, e specialmente
le belle colline del Val-d'Arno.

Il suo nome sembra derivato dal suo colorito che somiglia un
poco a quello della Lazzerola, e forse ancora dalla sua picciolezza
che le dà un'altra analogia col detto frutto.

Il Melo Lazzerolo si moltiplica coll'innesto, e il soggetto in
cui meglio riesce è il melo spontaneo.

Nel resto la coltura che esige non ha niente di particolare,
e basta che sia situato in un terreno mediocre, ed in un'esposi-
zione soleggiata per prosperare e caricarsi di frutti.



Mela Carpendola

Disegnata in Genova da Domenico Del. Pitta-

lucan in Firenze da Tommaso Vici

M E L O

C A R P E N D O L O

P. MALUS CARPENDOLO *fructu brumali spherico, in basin compresso; epicarpo e-viridi ferrugineo, in maturitate crispo; sarcocarpo carnosò, tenero, sacharato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carpendola.*

Capenduta. De Courpendu. Carlo Stefano, Pomar. p. 53.

Itali Calamila. Idem.

Veneti Calamania. Id.

Poma Capendue. Ruellius.

Canamele. Porta, pag. 71.

Court-pendu. Olivier de Serres, p. 609.

Curtipendula. J. Bauhin. T. 1. p. 21.

Curtipendula Gallorum. C. B. P. 433.

Pomi Calamani. Gallo, Giornata 5. p. 108.

Capendinum minus quod Curtio Capendum. Jonst.

Capendu. Duham. n. 38. pl. 13.

Courpendu. Link p. 13. n. 108. Lüeder, p. 30. 11. 31. Geofroy, Mat.

Med. n. 1200. Batty Langley. Pom. pl. 75. f. 1. Munckhausen.

T. 3. p. 316. Manger, n. 76. p. 46.

Pomi di Campania. Gmelin.

Curpaula grigia. Quadri della R. Villa di Castello, Quad. 9. n. 16.

Curtipendolo. Nome in uso in Italia scrivendo.

Carpendu. Nome volgare del Piemonte e del Genovesato.

Il MELO CARPENDOLO è uno dei Meli più apprezzati nella classe delle Mele a polpa carnosa. Forma un albero alto, ramoso, e rotondo, che si carica regolarmente di fiori, e gli allega facilmente.

Melo Carpendolo

MELO CARPENDOLO

Il frutto ha una grossezza media : è compresso alla base , e non è rilevato alla corona : ha una forma regolare semisferica , e pende da un picciuolo corto e sottile .

La buccia è verdastro-ruginea , qualche volta sfumata di rosso ma di rado , liscia quando si coglie , ma che si aggrinza nella maturità , senza cangiar di colore .

La polpa è carnosa , ma fina , tenera , delicata , e dolcissima : il suo punto di maturità è indicato dall' aggrinzamento della buccia , e in questo caso la sua polpa divien floscia , e cede al tatto senza ammaccarsi , ciò che è l' effetto d' una specie di elasticità che le è propria in questo stato , e che la rende delicatissima : il sugo è grazioso , aromatico , e senza vena di acido .

Pochi Meli godono la riputazione del Carpendolo .

Io non ardirei decidere se fosse coltivato da' Latini . Gli eruditi , che vogliono trovare nei Geoponici antichi tutto quello che si conosce da noi , lo hanno rapportato al *Melo Cestiano* di Plinio . Non credo però che vi sia alcun dato plausibile per istabilire un tale rapporto .

Ciò che è sicuro si è che questo nome è conosciuto da molti secoli dai nostri Geoponici .

Il Ruellio è il primo che lo nomina , e Carlo Stefano dopo di lui ne dà una descrizione esattissima : non se ne trova cenno nel Porta , che ha scritto poco dopo , se pure non vi è designato sotto un nome diverso .

Si trova però menzionato costantemente da tutti i Botanici che sono venuti in appresso dal Ruellio ai Bauchini , e da tutti i Pomologi tanto Francesi , quanto Inglesi e Tedeschi , quantunque le loro descrizioni non combinino sempre fra di esse , come non combina quella di Duhamel coi caratteri della Carpendola dei nostri Pomarj .

Non è perciò che questo frutto non sia antichissimo anche in Italia , e forse tanto antico quanto in Oltramonti .

MELO CARPENDOLO

Basta leggere la descrizione che ne fa Carlo Stefano per riconoscere che ai suoi tempi esso era coltivato in Roma, ed in Bologna sotto il nome di *Mela Calamila*, e in Venezia sotto il nome di *Mela Calamanna*, ciò che farebbe congetturare che fosse la *Mela Cannamele* del Porta.

Ecco il passo di Carlo Stefano:

„ Pomorum omnium quae apud nos reperiuntur, longe commendatissima sunt quae vulgo *Capenduta* vocantur; de *Courpendu*: fortassis *Curtipendia* sive *Curtipenda* appellanda, a pediculi e quo dependent brevitate, ut ipsi veluti arbori inhaerere videantur, et e ramis sine pediculo prodire. Itali *Calamila* appellant, quasi omnium optima praesertim circa Romam et Bononiam. Nam Veneti corrupte *Calamania* vocant. Saporis sunt admodum jucundi et odoris gratissimi, in tanta suavitate minime fugacia, magnitudine media, colore, cum maturuerunt, luteo „ Pomar. p. 53.

Difatto anche al presente i Veneziani la conoscono sotto il nome di *Calamanna*, nome che si trova pure nel Gallo, il quale la vanta come una delle Mele più delicate e di maggior durata.

Devo solo osservare che in alcuni paesi del Veneziano questo nome è dato alla nostra *Poppina*, e che in alcuni altri l'ho trovato applicato ancora alla *Renetta*.

I Toscani però conservano quello di *Carpendola*, o *Curtipendola*, e nei Quadri della R. Villa di Castello, vi si ritrova al n. 16. sotto il nome di *Curpanda grigia*.

Che che ne sia però del *Carpendolo* dei nostri antichi Pomologi, è sempre certo che quello che conosciamo al presente sotto questo nome è uno dei Meli più apprezzati, e più comuni in tutta l'Italia settentrionale, e specialmente nel Piemonte, ove non è podere che non lo conti fra i frutti prediletti del suo Versiere, e dove si trova in profusione in tutti i Mercati.

È vero che non è così comune nell'Italia meridionale, cioè da Nizza sino a Napoli, perchè in questi paesi si coltivano a pre-

MELO CARPENDOLO

ferenza le Mele a polpa croccante, come sono le *Mele Carle*, le *Mele Lazzerole*, le *Mele Francesche*, e simili: ma è certo però che è conosciuto anche in quei paesi, nei quali, se vi si coltiva poco, vi è ciò non ostante in abbondanza, vendendosi in tutti i Mercati come un frutto proveniente dalle Valli Settentrionali dell'Appennino.

Il Gmelin dice di averlo trovato in Roma sotto il nome di *Pomo di Campania*.

Io l'ho trovato quasi da per tutto sotto quello di *Carpendolo*.

Gli Amatori cominciano a coltivarlo anche fra noi: io ne posseggo diverse piante che ho tratte dal Piemonte, le quali mi producono benissimo, e i loro frutti sono tanto buoni quanto quelli dell'Appennino.

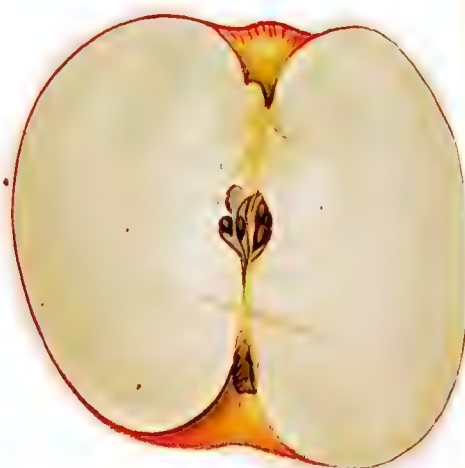
Gli eruditi hanno voluto cercare l'etimologia del nome *Carpendolo*, ed hanno creduto trovarla nella dimensione del suo picciuolo, scegliendo fra le diverse modificazioni che ha ricevute questo nome nei tanti paesi ove è in uso, quella di *Curti-pendolo*, o *Court-pendu*.

Ma chi conosce come si formano i nomi presso del popolo, si convincerà facilmente che questa è una congettura, che non ha fondamento, mentre il picciuolo della *Carpendolo* non è certo più corto di quello della massima parte delle altre Mele.

La *Carpendolo* è senza contrasto una delle migliori fra le Mele. Io la riguardo come la prima dopo la *Renetta* nella classe delle Mele a polpa carnosa, siccome la *Carla* è la prima fra le Mele a polpa croccante.

È un frutto che dura tutto l'Inverno, e che è buono egualmente e per mangiarsi crudo, e per farne delle composte.

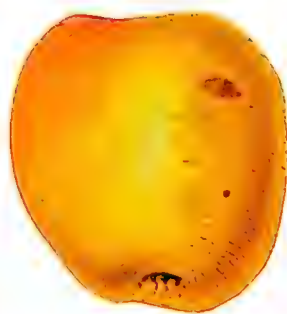
La sua coltura non differisce da quella degli altri Meli. È una varietà gentile che non si ottiene che coll'innesto, e questo si pratica sopra il Melo spontaneo o sopra il Cotogno: il primo è preferibile per avere degli alberi a gran prodotto, come il secondo lo è per le piante nane, e per quelle tenute a spalliera.



Mela Panajia?

Domenico Del Rio deluso

Bernard. Rosaspina curio



Mela Renetta?

Tommaso Del Rio disegnò in Genova nell'aa. 1825

Bernardino Ponsipina incise in Firenze

M E L O

R E N E T T O B I A N C O

P. MALUS RENETTO *fructu hyemali, medio, turbinato, cortice flavescente, maculisque ocraceis punctato, pulpa subflava, butyrrosa, delicatissima, succo grate-acido suavissimò. Vulgo, Mela Renetta.*

Malus Fructu magno, acide-dulci, serotino. Reinette Franche.

Duhamel, Arb. Fruct. n. 32.

Mela Regina. Quadri di Castello n. 12.

LA RENETTA è la regina delle Mele carnose, siccome la Carla lo è delle Mele croccanti. Sono due frutti squisiti, e i soli, nel genere delle Mele, che possano gareggiare colle pere d'inverno, e far di sè bella mostra sulle tavole di lusso, e presso le persone di ottimo gusto.

L'albero della Renetta è grande, ramoso e fronzuto. Il frutto è turbinato, e di una grossezza mediocre. La sua buccia al principio è verdastra e sparsa di un poco di ruggine. Si schiarisce nel maturare e diventa giallognola: è ruvida e punteggiata in tutta la sua superficie di una quantità di stellette irregolari bruno-rossiccie che la caratterizzano.

La polpa è carnosa e acida quando è acerba, ma se giunge alla maturità diventa fina, gentile, butirrosa e saporita, e non conserva del suo acido che quanto le è necessario per darvi un piccante.

Melo Renetto bianco

MELO RENETTO BIANCO

La sua maturità botanica si può fissare al finir di Settembre, e allora deesi cogliere, e serbare in dispensa. Ivi essa dura per molti mesi senza cangiare, e non comincia ad acquistare la maturità pomologica che in Gennaio.

È allora che si principia a trovarne qualcheduna nella sua perfezione. Le altre vanno maturando a poco a poco gradatamente, e durano sino alla primavera avanzata, e anche sino alla state.

Quelle che maturano nell'inverno sono liscie al di fuori, e la loro polpa è morbida, butirrosa e gentile, ma consistente. Quelle che maturano nella primavera avvizziscono, e la polpa, che infloscisce, diviene alquanto più zuccherina, e ciò in compenso dell'acido che sparisce quasi del tutto. Le poche, che pervengono fino all'estate, perdono quasi affatto il sapore, e restano pastose e senza piccante.

Nel primo e nel secondo caso esse sono sempre preziose; e non vi è Mela, tranne la Carla, che le pareggi.

Il Renetto si moltiplica coll'innesto. Quantunque in origine egli provenga da un seme come gli altri frutti, pure, per averlo identico, bisogna propagarlo col suddetto mezzo.

La vera è la *Renetta bianca*, o, per esprimermi con più esattezza, la *Renetta gialla*.

I Pomologi danno il nome di *Renetta* a molte razze che la somigliano per la natura della polpa e per il gusto, ma che ne diversificano molto nelle forme e nel colore. Così si conta in questa classe la *Renetta grigia*, la *Renetta d'Inghilterra*, la *Renetta del Canada*, e diverse altre. Nessuna però può stare al confronto della *Renetta vera*, che i Francesi distinguono col nome di *Reinette Franche*. Essa conserva il primato fra le sue congeneri, e perciò sopra tutte le *Mele carnose*, e lo avrebbe anche sulle *croccanti* se non esistesse la *Mela Carla*.

I Russi e gli Svedesi vantano una razza di Mele che pretendono sorpassi in bontà qualunque altra, e la quale si conosce sot-

MELO RENETTO BIANCO

to i nomi di *Mela d'Astrachan*, o di *Mela trasparente*. « Si pretende « originaria della China. È un poco più picciola della *Renetta* e « non è così turbinata. Si fonde in bocca come la crema, e si « riempie tanto di sugo che si rompe quando non la colgono in « tempo: guardandola al sole traspare fino al punto da poter- « ne numerare i semi ». Così è dipinta nei giornali di viaggi, e così l'ho sentita descrivere da molti Signori Russi e Svedesi, che ho conosciuti. Il Conte di Possen Ciambellano di S. M. il Re di Svezia, con cui ne ho tenuto spesso discorso in Pisa, la preferiva alla *Renetta*, ma non conosceva la *Carla*. Se la *Mela dei Russi* è la stessa che la *Mela trasparente* che si coltiva nel Giardino di Monza, come si pretende, bisogna dire, o che ha degenerato passando in Italia, o che le descrizioni dei viaggiatori sono esagerate. Fra noi è un frutto gentile, di pasta delicata e singolare per una certa diafanità, ma ha poco sapore, e non regge nell'insieme al confronto delle nostre *Capispecie*.

La *Renetta* è la *Mela* dei paesi mediterranei, e non si coltiva in abbondanza che nei climi un poco freddi. In Francia è riguardata come la prima fra le *Mele*. Pare che sia originaria di quel paese. Ora è introdotta in tutta l'Europa, e gode ovunque il primato che merita.

Non vi è pomologo che non la descriva, nè giardino in cui non si trovi, e sempre conserva lo stesso nome.

Il Piemonte è in Italia il paese delle *Renette*. Vi vengono belle, grosse, squisite quanto a Parigi. Non vi è verziere che non le conti fra le piante che lo compongono, nè vi è cascina che non abbia il suo verziere. Primeggiano in tutte le tavole; e al loro confronto non si curano più nè le *Pupine*, nè le *Carpendole*, nè le *Calville*.

Il Milanese potrebbe esserne più ricco di quello che mi è sembrato. Il suo clima e le sue località vi si prestano quanto quelle del Piemonte.

MELO RENETTO BIANCO

Lo stato Veneto non conosce la vera *Renetta*. È ciò nonostante un paese ricco in Mele, e in Mele scelte. I Veneziani vantano le loro mele *Calamelle*, le *Morosine*, e molte altre. Le prime corrispondono alle *Carpendole*, e le seconde somigliano un poco alle *Renette*, ma non sono le vere, e non le eguagliano nè in delicatezza, nè in sapore.

La Lombardia è il paese delle Mele, e nella Lombardia lo è sopra tutti il Modenese. Il Conte Rè me ne mandò in Firenze, quando io cominciava a lavorare alla Pomona, trentadue varietà ben dipinte, e la *Renetta* era in quel numero; ma mi confessò che era rara in quei paesi, e di fatto io non ve l'ho trovata che nei giardini dei dilettanti.

È rara anche in Romagna e nelle Marche. Vi è coltivata dai Pomologi, ma non si trova in commercio.

In Toscana si coltiva da molto tempo. Si trova dipinta nei quadri della Real Villa di Castello sotto il nome di *Mela Regina*, e si trova nelle colline, negli orti, e nei mercati sotto la denominazione di *Renetta*. I Pisani la chiamano *Renetta Francese*.

Anche a Roma si coltiva la vera *Renetta*, e l'ho veduta più volte in piazza Navona e sugli altri mercati. Essa è ricercata dalle persone di buon gusto, e primeggia sulle scelte tavole, ove ordinariamente è preferita alla *Carpendola*, ed alla *Gaetana*.

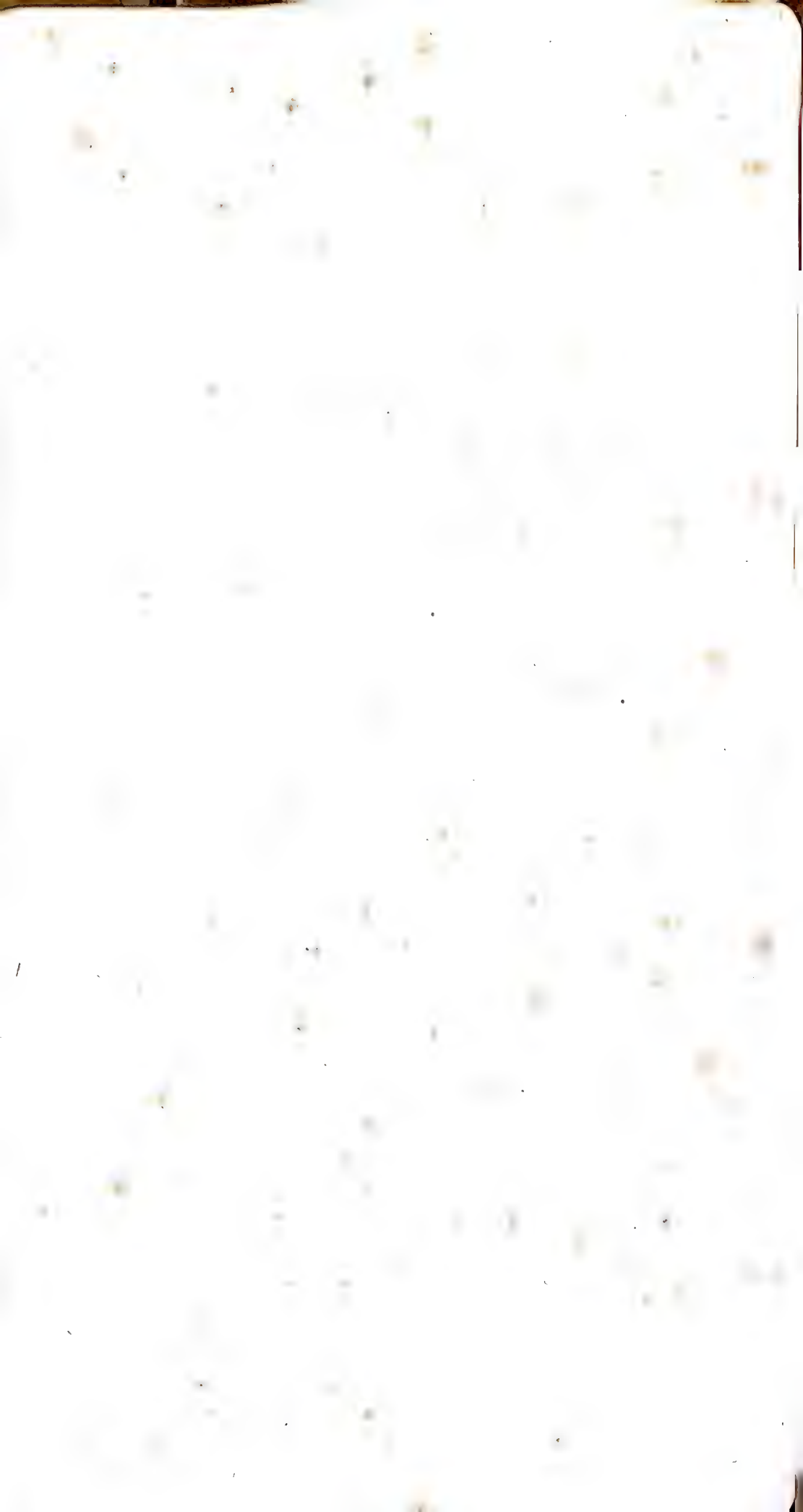
Non mi è riuscito di trovarla in Napoli, neppure alla tavola del Re, che ho veduta imbandita in Novembre e in Dicembre. Le Mele di quel paese sono quasi tutte della classe delle *Crocanti*.

Il Genovesato non la conta nemmeno fra le Mele del suo territorio. I dilettanti la coltivano nei giardini, ma non è comune, nè pare voglia tal divenire. La passione che regna in questo paese per le *Mele Carle*, e i vantaggi di cui queste godono sopra ogni altra, fanno sì che venga trascurata anche la *Renetta*.

MELO RENETTO BIANCO

I Pomologi però sono più giusti, e la vogliono nei loro giardini. Quanto è irragionevole il riunire in una collezione la folla dei frutti mediocri, lo è tanto più il limitarsi ai pochi che primeggiano, ed escluderne dei secondarj, che hanno sempre qualche proprietà che loro è particolare.

La *Carla* e la *Renetta* hanno ciascuna dei pregi proprj, che le rendono ambidue preziose. La prima è mangiabile dal momento in cui è colta sino alla primavera, e in tutta questa stagione è sempre squisita, ora pel croccante della sua polpa, ora pel suo butirroso, ora per l'aroma che profuma il palato, ora pel sapore che lo delizia, senza che sia facile a determinare in qual punto sia da preferirsi. La *Renetta* invece non sviluppa le sue qualità che quando tocca il punto della maturità, e prima di questo punto non è neppure mangiabile. Bisogna serbarla nella dispensa per mesi, vederne marcire di molte prima di poterla servire in tavola, e quando comincia a maturare conviene osservare ogni giorno con cura i progressi della sua maturazione, e non mangiarla che quando giunge a quel punto. Ma la *Carla* perde col finir dell'inverno le proprietà che la rendono così preziosa e diventa insipida, mentre invece la *Renetta* le sviluppa appunto nel Febbrajo e nel Marzo, e le conserva sino alla state avanzata. Essa riempie quell'intervallo di vuoto che divide i frutti vernini dai frutti estivi, ed è quasi la sola che provveda le tavole di frutti freschi dal Febbrajo al Maggio. Questa qualità basterebbe sola per darle il diritto di entrare come necessaria in una collezione.





Mela Borda?

Malus Poirae? da nel 1837.

Grupp. Pira incisa?

MELO BORDA

O

MELO RUGGINE TOSCANO

P. MALUS RUGINEA, *fructu hyemali orbiculato compresso; epicarpo scabro, e viridi-rugineo, maculisque rubeis saepius consperso; sarcocarpo albo, tenero, delicatissimo, gustu dulci. Vulgo, Mela Borda.*

LA MELA BORDA è una delle migliori, e la più bella fra le infinite varietà di *Mele Ruggini*, che coltiva l'Italia.

L'albero prende uno sviluppo regolare, ed è molto fecondo. Il frutto si può contare fra le Mele piccole, ma buone. La sua buccia è aspra al tatto, e inelegante alla vista: quando si raccoglie, è tinta di un verdastro sudicio, tigrato da un bruno chiaro, che appena si distingue dal verde: in proporzione, che avanza in maturazione, il verde si svolge in un rosso porporino vivissimo, e il bruno, che lo copriva, si cangia in un ruggineo scuro, che lascia trasparire il rosso, ove a macchie ed ove velato, e che ha l'aspetto di un marmorato grazioso. Queste metamorfosi di colorito sono determinate dall'avanzamento della maturazione, che si fa nella dispensa, e si compiscono anche prima, che la polpa abbia acquistato la piena maturità: in Settembre essa è dura, aspra e acida: a poco a poco si ammorbidisce, e diventa mangiabile: in Dicembre già se ne trovano delle mature, e allora la polpa si intenerisce come quella delle Carpendole, e diventa dolce, sugosa e gentile: essa dura lungo tempo in questo stato di perfezione

Melo Borda

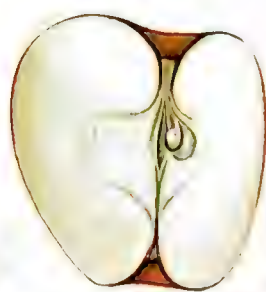
MELO BORDA

senza marcire, e i diversi individui d'una dispensa giungono progressivamente e successivamente ai diversi gradi della maturità pomologica, provvedendo le tavole per circa tre mesi di Mele eccellenti.

La *Mela Borda* pare esclusiva alla Toscana. Essa cuopre le botteghe dei fruttivendoli per tutto l'inverno, non solo in Firenze ed in Pisa, ma in quasi tutto il paese che resta fra la Magra e il Tevere. Ne ho vedute ancora in Roma, ma non ne ho più trovate in Napoli, nè mi è riescito di averne contezza dai dilettanti di frutti di quella Capitale. La Lombardia, che è il paese delle Mele, non conta la *Borda* fra le sue varietà, siccome non si trova nello Stato Veneto, nel Milanese, e nel Piemonte. Questi paesi hanno un'infinità di *Mele Ruggini*, che somigliano all'esteriore alla *Borda*, e che le avvicinano nella natura della polpa; ma nessuna ha le macchie di rosso di melagrano, che distingue la sua buccia, e poche hanno il suo sapore.

Si può dire lo stesso delle *Ruggini* d'oltramonte. Tutti i Pomologi ne descrivono, e le contano fra le buone Mele della Francia e della Germania. Io ne ho mangiate di molte razze, e in generale le ho trovate buone, ma non vi è che la *Renetta Grigia*, che possa preferirsi alla *Borda*. La *FénoUILlette* di Duhamel, e la *Nespolina* dei Pontremolesi, sono le sole dopo le *Renette Grigie*, che possano starvi al confronto.

La *Borda* ama un clima di collina, e non si trova che lontano dal litorale. Le valli dell'Arno e della Nievole ne sono abbondantissime, e vi riesce a perfezione. Io credo, che riescirebbe benissimo al di là dell'Appennino; ma non mi pare che si adatterebbe egualmente nelle montagne del Genovesato, meno che nelle conche più interne, e le più lontane dal mare.



Mela Pipinal

*Don. Del Rio disegnò in Genova 1887.
 Franco. Cusi' inc. in Firenze 1889.*

MELO PUPINO

P. MALUS APPENNINENSIS, *fructu medio, hiemali; epicarpo flavesciente, maculaque rubea aliquando velato; sarcocarpo carnososo, gustu saccharato. Vulgo, Mela Pupina.*

Mela Poppina. Quadri della Real Villa di Castello, N. 14.

LA MELA PUPINA tiene in Italia uno dei primi posti fra le Mele carnose; e certamente, dopo le diverse varietà della *Renetta*, e dopo la *Carpendola* e la *Borda*, essa è una di quelle che meritano la preferenza presso i Pomologi. La sua forma varia fra il rotondo e il turbinato, ossia fra quella della *Carpendola* e quella della *Renetta*. Ve ne sono delle tonde, delle turbinate, e delle medie. Tutte però sono più picciole delle *Carpendole* e delle *Renette*, e più grosse delle *Borde*.

La buccia, in principio verdastra, si volge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po' di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo. La polpa è carnososa, e non ha mai la delicatezza della *Renetta*, nè il soffice grazioso della *Carpendola*, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata. La durata è la qualità che la distingue: comincia ad essere mangiabile in Dicembre, e va maturando continuamente dal Gennajo all' Aprile: ne ho avute delle buone anche in Maggio.

Melo Pupino

MELO PUPINO

È raro che ammezzi, e non marcisce mai se non quando è offesa. Per lo più si mangia cruda, ma è buona anche cotta, e fornisce delle eccellenti composte.

Gl'Inglesi fanno molto caso delle Pupine, e ne hanno molte varietà: la Pomona Londinese ne descrive sei, cioè la *Kerry Pippin*, la *Yelow Ingestrie Pippin*, la *Wormsley Pippin*, la *Hughes's new Golden Pippin*, la *Court of wick Pippin*, e la *Robinson's Pippin*.

Io non saprei quale di queste corrisponda più precisamente alla *Pupina Italiana*, ma osservo che avendo fatto gustare alcune delle mie a dei Viaggiatori Inglesi, vi hanno riconosciuti i caratteri delle migliori *Pippin* dell'Inghilterra.

Il clima delle Pupine è la montagna: io ne ho nella mia villa, ma non vi riescono bene; vengono invece a maraviglia nelle valli settentrionali dell'Appennino, e specialmente nei *Monti-Liguri*.

Le ho vedute nel *Pistoiese* e nei paesi dello *Stato Veneto*, ove ricevono i nomi di *Mele Appie*, di *Morosine* ed altri, ma incostantemente e promiscuamente con altre varietà. In Toscana è chiamata Pupina e Poppina. S'innesta sul *Melo spontaneo* come le altre, e forma un albero mediocre che dura moltissimo.

È una varietà da curarsi in tutti i paesi di clima freddo, e specialmente sull'Appennino.



Helagrana?

Donna Sofia Mojca Alpina nel 1531

Giuseppe Rosa incise nel 1833

MELAGRANO

A FRUTTO GENTILE

MALUS PUNICA, caule arboreo, fructu magno, granis pulposis, succo dulci. Vulgo, Melagrano gentile, Melo granato domestico. Granato a frutto dolce.

Punica granatum. Lin. Punica foliis lanceolatis, caule arboreo. Mill. Dict. n. 1. Punica sativa, fructu magno, granis majoribus amethystinis crispis. Tournef. Inst. Rei. Herb. Malus punica, fructu pulposo et granis maioribus amethystinis crispis jucundioris saporis. Cup. Horth. Cath. etc.

IL MELAGRANO GENTILE, coltivato nei giardini sotto il nome di *Melagrano a frutto dolce* o *Melagrano domestico*, è una pianta che non si moltiplica nella sua identità che coll'innesto o coi rami.

Ei costituisce una di quelle fisionomie straordinarie che si sviluppano di tanto in tanto in tutti gli esseri organizzati sottoposti alle leggi della riproduzione per mezzo dei sessi, e che nelle piante l'industria conserva e propaga cogli artificj della coltura.

Egli perciò non forma una specie diversa da quella degli altri *Melagrani*, ma solo si distingue da essi per alcuni accidenti proprj alla sua indole individuale, come i fratelli di una stessa famiglia si distinguono fra di loro e dal padre comune.

Il mio rispettabile amico, il celebre agronomo Bosc aveva già riconosciuta quest'identità di origine in tutte le varietà di *Melagrani* all'eccezione del *nano*, ed era solo restato nell'opinione che

Melagrano a frutto gentile

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

le loro diverse fisionomie fossero l'effetto di una lunga coltura piuttostochè il prodotto immediato del seme; opinione che lo aveva portato a pensare che, col sostituire al metodo della moltiplicazione per polloni o per rami quello degli innesti sulla *specie proveniente da semi*, si sarebbe potuto *ritemprare* (*retremper*) gli alberi coltivati, e prevenirne lo *snaturamento* al quale gli credeva soggetti colla ripetizione indefinita delle propagazioni artificiali (Bosc. Nouveau Cours comp. d'Agric. T. 6. Art. *Grenadier*. pag. 544. ediz. di Parigi del 1809).

Egli è poi rinvenuto da quest'opinione, ed io ho avuta la soddisfazione di vederlo convenire con me che le propagazioni artificiali non fanno che conservar l'individuo tale e quale è nato senza mai *snaturarlo* (*dénaturer*); e che le piante provenienti da semi, costituiscono bensì dei nuovi individui aventi un'indole propria, ma non influiscono mai sopra quella degli innesti che ricevono, nè le *ritemprano* in alcuna maniera.

Dobbiamo dunque al seme le molte varietà (fisionomie) di Melagrano dei nostri giardini, nelle quali l'acido malico si decompone colla maturazione, e sparisce, egualmente che quelle più piccole e acide che rileghiamo nei luoghi inculti; e dobbiamo al seme le varietà mostruose, moltiplicate coi polloni e cogli innesti, e che si coltivano per piacere nei giardini paesagisti.

È difficile il determinare il numero delle prime: io ne ho vedute tante e di tante diverse grossezze, e di diversi gradi di acidità che non credo sufficiente la divisione adottata dagli agronomi di *Granati a frutto acido*, *Granati a frutto agrodolce*, e *Granati a frutto dolce*: credo perciò che si possano riunire tutte nel *Granato gentile*. Le seconde sono indefinite, e si rinnovano ogni giorno coi semi, e perciò si trovano naturalmente incluse nel *Granato salvatico*. Le terze, per quanto mi consta, non sono sin ora che sette, cioè 1. Granato a fior semi-doppio (Punica, flore pleno minore Bal. etc. Tournef. Inst. R. H.). 2. Granato a fior doppio (Pa-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

nica, flore pleno majore etc. Tournef. I. R. H.). 3. Granato a fior doppio bianco (Punica, flore pleno albo. Bosc. Diz.). 4. Granato a foglia e fiore variegati (Punica, flore pleno majore variegato, Tournef.). 5. Granato a fior giallo (Bosc. Art. Grenadier). 6. Granato a fiore prolifico (Bosc. Art. Gren.). 7. Granato a frutto nano (Punica Americana nana seu humilissima. Lign. Tournef. I. R. H. Punica nana. L. Punica, foliis linearibus, caule fruticoso. Miller).

Si è creduto, e si crede da alcuni, che ne esista una razza priva di seme, nella quale cioè il grano consista intieramente in una sostanza polposa, dolce e rinfrescante senz'averne la parte legnosa che ne forma l'interno, e che chiude la mandorla (Punica apyrina. Plin.).

Se questa esistesse noi si possederebbe uno dei muli vegetali i più preziosi, e non vi sarebbe giardino che non lo accogliesse.

Ma io credo che il *Melagrano senza seme* sia piuttosto un desiderio che un fatto, nè lo trovo menzionato da altri che da Plinio e da alcuni di quelli agronomi che non hanno fatto che copiare gli antichi, e che credevano con fede cieca tutto ciò che si trova nei loro libri (1).

Non è già che il fenomeno sia in se stesso impossibile: la Natura ne presenta tanti eguali negli altri frutti, che è quasi più strano che non esista di quello che esista. Ma, nel fatto, pare che il *Melagrano* formi un'eccezione alla regola.

Io ho creduto a prima vista che la forma del fiore, tenendo il pistillo come rinchiuso dentro del calice, e coperto dagli stami proprj, gli impedisse di ricevere il concorso dei pollini degli altri fiori vicini, i quali colle loro differenze individuali, sono la causa principale delle combinazioni annormali. Ma questa congettura si trova combattuta dall'esempio delle mostruosità che abbiamo citate di sopra, le quali sono una prova che questi disordini della concezione non sono totalmente estranei al *Granato*, poichè i fiori doppj, e i fiori prolifici non si possono ottenere che col mezzo di una fe-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

condazione irregolare che alteri le proporzioni dei principj sessuali. È vero che il *mulismo* comincia sempre nei fiori, e che quello dei frutti esige una maggiore complicazione di sconcerto, e un disordine di combinazione anche maggiore: ma è vero pure che abbiamo anche nel *Granato* una mostruosità che attacca il frutto, cioè il *Granato a frutto nano*.

Io so che i Botanici pretendono che questo *mulo* formi una vera specie originaria delle isole dell'America (Miller. Dict. n. 2. Bosc. Art. *Grenadier*). Io non provo alcuna difficoltà nell'ammettere questa procedenza, e trovo probabile che il *Granato nano* si sia formato in quell'emisfero: ma ne incontro molte nell'accordargli la qualità di specie.

Quando si considera, che, a meno del *nanismo*, ei non presenta alcun carattere che non si trovi nel nostro *Melagrano*, non si può a meno di sospettare che sia, come il *Melo di San Giovanni* fra i Meli, il *Chinotto* fra gli Aranci, la *Perettina* fra i Cedri, un vero mostro, prodotto nella concezione da un sistema di elementi sessuali, che un clima nuovo, unito ad altre influenze esterne, ha ridotti a dimensioni minori (2). In questo caso si avrebbe anche nel *Melagrano* un esempio del *mulismo* di frutti, e resterebbe sempre a spiegarsi perchè questo *mulismo* non si pronuncia, come nelle altre piante, colla disparizione dei semi. A dir vero se si esaminano i caratteri che accompagnano il *mulismo* nelle piante fruttifere, si riconosce che per lo più non è lo spermoderma che manca nei frutti degli individui provenienti da una fecondazione irregolare, ma il seme propriamente detto, cioè il germe.

Così le pesche di una grossezza straordinaria chiudono il nocciolo, e mancano della mandorla o non ne hanno che un rudimento, così il Fico domestico conserva le capsule destinate a chiudere i grani, ma le ha vuote; così la Lazzeroia bianca contiene i tre noccioli che le sono proprj, ma senza grano o con un grano obliterato; così le Pere Moscatelline contengono dei granelli, ma

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

imperfetti e con un semplice indizio di mandorla. Convengo che vi sono delle eccezioni a quest'andamento ordinario della Natura, e ve ne devono essere, perchè i fatti che sono fuori dell'ordine normale non possono servire di regola.

Ne trovo molte nella specie degli Agrumi, e in quelle delle Pere e delle Uve. L'*Arancio sanguigno* e l'*Arancio inerme* che conserviamo coll'innesto, chiudono sempre pochissimi semi, e ben sovente nessuno. Il *Chinotto* ne contiene ancora più raramente, e i pochi che chiude sono quasi sempre infecondi. Il *Limoncello di Napoli*, la *Peretta di San Domingo*, il *Cedrato di Firenze*, il *Cedro della China*, la *Bizzaria*, e diversi altri agrumi mostruosi non ne contengono mai.

Pochi, imperfetti e spesso nulli, sono i grani delle *Pere Spine*, delle *Pere Perla*, delle *Boncretien d'Auch* (Decand. p. 564), e della maggior parte delle pere estive. Nè sono queste le eccezioni più singolari che si osservino nell'andamento ordinario di questi fenomeni.

Il *Nespolo* ha data una varietà (e sotto questo nome intendo sempre un individuo fissato dalla coltura), nella quale il frutto è privo affatto di noccioli; e, ciò che è più rimarchevole, si è che questa mancanza non è compensata da una ridondanza di polpa, siccome succede nella maggior parte dei frutti muli.

L'*Uva di Corinto*, ossia la *Passolina*, presenta un fenomeno eguale a quello del Nespolo, perchè è senza grani, e la sua polpa, in luogo di essere aumentata, è al contrario minore.

La *Salamanna* invece, ossia il *Moscattellone di Spagna*, è privo quasi sempre di semi, ma ha una polpa più abbondante dell'ordinario.

Così il frutto della *Banana* coltivata, non contiene che della pura polpa senz'indizio di seme, egualmente che l'*Ananasso gentile*, cioè a dire l'*Ananasso della coltura*, ma questa polpa è più abbondante, più delicata e più sugosa. In tutti questi mostri il

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

mulismo vi entra sempre per carattere, ma in modi e gradi diversi e con dei capricci che sembrano contraddittorj. Non sarà dunque strano ch'egli sia capriccioso anche nel *Melagrano*, e che vi si pronunci in un modo particolare.

In natura il *Melagrano* è un arbusto che produce dei frutti composti di una capsula sferica coronata dal calice, e contenente un grandissimo numero di semi rinchiusi in nove loggie membranose e avvolte di una polpa sugosa in cui per lo più domina l'acido malico.

Tali sono i caratteri della specie: ma la specie è composta di individui, e ciascuno di questi ha un'organizzazione propria, che ne varia la fisionomia e la complessione. Quindi ne vengono le differenze infinite che gli distinguono, e che formano una gradazione impercettibile fra la pianta la più debole che striscia in arbusto, e la più robusta che s'innalza in albero, fra il frutto il più picciolo e il più grosso, fra il grano il più scarso e il più abbondante di polpa, e fra la polpa la più saturata di acido malico e quella che più ne scarseggia o che si presta di più alla sua decomposizione.

Sino a che le combinazioni che producono queste diverse fisionomie sono normali, le loro differenze restano rinchiusa fra un *maximum* e un *minimum* fissato alla specie e dentro i limiti di un tipo perfetto: ma se si dà il caso che le proporzioni normali sieno alterate nella concezione, gli elementi che vi concorrono si riuniscono in un guazzabuglio (*chiffon*) che altera le forme specifiche e che non lega o lega imperfettamente gli organi della generazione; ed ecco i mostri, i quali per una legge costante sono accompagnati dal più al meno da un principio di *mulismo*, ecco i fiori doppj, ecco i fiori proliferi, ecco il *Melagrano nano*, e ragionando sopra gli esempj, è strano che non si possa aggiungere ancora, ecco il *Melagrano apyrino*.

La mancanza di questo mostrò in un ordine di esseri che lo presentano così sovente è una singolarità ma non è una contraddi-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

zione: le mostruosità non possono essere sottoposte a sistema: esse sono l'effetto del disordine, e le combinazioni del disordine sono figlie del caso: esse dunque non sono soggette al calcolo come non lo sono le combinazioni della sorte, le quali variano continuamente, e sempre a capriccio, e che perciò hanno stancato inutilmente per tanto tempo le ricerche dei dotti, e l'ostinazione dei cabalisti.

Non conoscendosi il Melagrano Apyrino, quello che chiude i grani avvolti da una polpa meno acida, resta di diritto per l'uomo il migliore fra i melagrani, e merita sopra tutti gli altri il nome di *Melagrano gentile*. È questa una pianta che s'innalza in albero; e in ciò si distacca sensibilmente dalla maggior parte delle altre varietà le quali in generale non formano che arbusti. Nel resto essa presenta gli stessi caratteri delle altre piante di *Melagrano*, e particolarmente il carattere singolare che distingue questa specie, quello cioè di portare i rami finiti in una punta legnosa equivalente ad una spina, e che forma la cima dei germogli. Nelle altre specie guarnite di spine s'incontrano sovente delle varietà che ne sono prive (L'Arancio di Portogallo). Un antico pregiudizio aveva fatto attribuire questa singolarità alla coltura; e, non essendo stato avvertito che le piante che ne erano dotate erano nate tali e che perciò la dovevano al seme, non si era riflettuto neppure, che, intanto esse erano state accolte di preferenza nei giardini appunto perchè godevano di questa prerogativa.

Nel *Melagrano* il seme non ha mai prodotto questo fenomeno, e perciò la coltura non ha potuto farsene ricca. Essa certamente dà della floridezza a queste piante e aumenta lo sviluppo dei loro rami; ma la spina che gli finisce non sparisce giammai.

Il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel *Melagrano*: ma nella varietà gentile ei non figura che come il padre del frutto. Comparisce come nelle altre varietà quasi sempre sulla cima dei rami, per lo più solitario, e qualche volta a gruppetti di quattro a cinque riuniti, ed è composto, come in quelle, di un

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

calice monofillo, turbinato, colorito, superiore, persistente e diviso in cinque lobi, entro del quale si aprono cinque petali ondati attaccati al calice, ed un gran numero di stami, i di cui filamenti fissati sul calice e più corti dei petali, portano delle antere ovali e circondano un ovajo inferiore, sormontato da uno stilo semplice a stigmati irregolari: cangiato in frutto ci presenta un pomo sferico, coronato dal calice e diviso internamente da nove a dieci loggie piene di un gran numero di grani attaccati alle placente membranose che formano le loggie e avvolti da una sostanza polposa e piena di sugo. Ed ecco ciò che distingue il *Melagrano gentile* dagli altri: la grossezza del frutto ne forma un pregio; ma non è quella che costituisca la sua superiorità, giacchè s'incontrano delle Melagrane di una grossezza straordinaria le quali chiudono dei grani a polpa subacida.

Quelli del *Melagrano gentile* hanno una polpa abbondante, colorita di un rosso vinoso, o per meglio dire di un bell'ametisto; è tenera, brillante, e si scioglie nel rompersi, in un sugo soave e grazioso che rinfresca e piace, ma che è reso meno grato dalla sostanza lignea dei semi che incomodano la bocca, e dei quali non si può sbarazzare preventivamente. I Ripostieri gli sbucciano nelle credenze e gli servono nelle mense sparsi di zucchero come le arancie. Quando però la Melagrana è veramente della qualità gentile, e che ha acquistata tutta la sua maturità, questo correttivo le è inutile, perchè non vi si sente ombra di acido.

Per averli in questo stato di perfezione bisogna che la pianta sia situata in un'esposizione ben'aprica e che il frutto non sia colto che nell'Autunno avanzato. È vero che si rischia di vederlo guastato dalle pioggie, specialmente se si screpola o si apre, cosa a cui è molto soggetto; ma se l'Autunno corre asciutto, ei si perfeziona sull'albero e riesce più dolce.

La buccia delle Melagrane serve alla medicina sotto il nome di *Malicorium*, nome che Plinio fa venire da *Corium* (pelle) di-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

cendo che il volgo si serviva di questa buccia per conciare le pelli (3): si pretende che sia un astringente: la polpa dei granelli è invece un rinfrescante, e se ne fa un sciroppo aggradevole che è in uso nelle malattie infiammatorie.

Il Melagrano pare originario della costa settentrionale dell'Africa, ed è da Cartagine che è passato in Italia. Plinio ce lo attesta positivamente, e dice che è da ciò che ha preso il nome di *Melo Punico*. Ei si trova spontaneo anche nella Persia, ma è probabile che vi sia passato dall'Africa o dall'Italia, ove si è naturalizzato, e dove si riproduce di seme, come nella Grecia, nella Spagna, e nelle parti meridionali della Francia.

Certamente, i semi che hanno cominciato a propagarlo in questi paesi devono essere stati dati da una delle razze gentili che si trovano nella coltura, perchè non è presumibile che i conquistatori dell'Africa abbiano portato in Italia delle piante a frutto *salvatico*; e che d'altronde è riconosciuto che i semi delle Melagranne gentili producono delle piante di tutte le razze e anche le più opposte fra loro.

Quindi fra noi il *Melagrano gentile* deve essere stato il padre di tutte le varietà *salvatiche*, e forse ancora di alcune delle varietà domestiche (coltivate). Le varietà mostruose invece devono esserci pervenute già fatte, o dal paese originario della specie, ove tutto favorisce il *mulismo*, o da qualche clima di una natura assai estranea da agire sull'indole dei principj sessuali come è succeduto per la varietà nana. Ora, è l'industria che gli propaga coi mezzi offerti dalla coltura. Tutti sanno che questi si riducono a quattro, cioè, la margotta, il ramo, il pollone e l'innesto. Il primo è in uso per le razze più rare come sono il *Prolifero* e il *Nano*; il secondo riesce per tutte, ma il terzo è il più comune, perchè il Melagrano getta naturalmente dalle radici una quantità di polloni che non hanno bisogno che di essere staccati dalla madre e posti isolati per formare una pianta. Io non credo che si prati-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

chi il quarto, perchè le piante di seme che forniscono i *soggetti* vengono difficilmente nelle coltivazioni e sono di una crescita lentissima. Io ne ho seminato espressamente, e ne ho ottenute molte sulle quali ho provato l'innesto di Primavera *a sugo ascendente* mediante il combaciamento delle cortecce, egualmente che quello di State *a sugo travasato* fra corteccia e legno. Il primo è il più facile, ed è di un successo sicuro: il secondo è più incerto, perchè il melagrano ha una corteccia sottilissima; e perchè per l'innesto non si trovano gemme prive di spina da poter distaccare fuorchè nei tre a quattro primi nodi dei ramicelli più forti sortiti nell'anno.

Nel resto i frutti che ho ottenuti con questi innesti seguono la legge generale dell'innesto, ripetendo perfettamente i frutti della pianta che mi ha fornite le *marze*, nè vi ho potuto scuoprire il minimo indizio del *ritemperamento* sperato dal Sig. Bosc.

Il Melagrano non si innesta che sul Melagrano: è un fatto già riconosciuto dagli antichi, e consecrato dal Palladio nei versi seguenti:

« *Punica non alios unquam dignata saporis*

« *Mala, nec externis associata comis,*

« *Ipsa suas augent mutato semine gemmas:*

« *Et sibi cognato picta rubore placent.* Pallad. lib. 14.

Io ne ho fatta la prova sul *Cotogno* e sul *Giuggiolo*, e ha fallito in ambedue. Ho scelto il *Cotogno* perchè è la pianta che si presta di più ad unirsi con piante disgeneri, e ho scelto il *Giuggiolo*, perchè la sua vegetazione ha qualche analogia con quella del Melagrano: in ambedue la fogliazione precede la fiorazione, in ambedue il fiore sorte solo dalla metà di Giugno alla metà di Luglio e in ambedue il frutto matura in Ottobre. A malgrado di ciò i miei tentativi hanno fallito anche in questo. Mi resta a farne la prova sopra dei *mirti*, i quali appartengono alla stessa famiglia naturale, e che perciò possono avere delle analogie che non conosciamo.

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

Abbiamo osservato che il fiore, come fiore, è una parte di molta importanza nel Melagrano, e abbiamo indicate le modificazioni aggradevoli che ha subite dal *mulismo* nelle diverse razze di piante a fiori doppj di color rosso, di color giallo o variegati.

Ci resta a dire una parola delle sue proprietà medicinali e dei suoi nomi. Sino dal tempo di Plinio il fiore del Melagrano serviva alla medicina, e riceveva il nome particolare di *Balaustium*. Il Clarici (Hist. e colt. delle Piante rare. Venez. 1726) dice che è dalla somiglianza con questi fiori che ne è venuto il nome di *Balaustri* dato dagli architetti alle picciole colonnette che formano le loggie degli edifizj e i recinti degli altari; e Plinio ci insegna che è pure da questo fiore, atto a tingere le vesti, che ne è venuto il nome di *balaustine* alle stoffe tinte di nero. (*Vestes balaustinæ*. Mart. in dist.).

I Botanici hanno dato il nome di *Balaustium* alle varietà che si distinguono per la doppiezza dei fiori: così, *Balaustia flore pleno majori*. G. B. Pin. *Balaustium flore minori Romanum*. Eist. etc. e sotto questo nome i fiori conservati nelle farmacie si conoscono anche al presente nella medicina.

Gli interpreti hanno voluto limitare il nome di *Balausto* al fiore del *melagrano salvatico*, e hanno preteso che quello del *domestico* ricevesse dagli antichi il nome di *Cytino* (Facciolatus, Lexicon Latinum). Ma se si esamina bene il testo di Plinio sul quale è stata appoggiata tale opinione si riconosce che è erronea.

Il Naturalista Latino dice che « il primo parto di questo pomo (Punica), quando comincia a fiorire è chiamato *Cytino* » e aggiunge, che « in questo *Cytino* vi sono dei fiorellini che sbucciano « prima che esca lo stesso frutto, e che si chiamano *balausti* (4) ».

Ora è chiaro che il primo parto del Melagrano, quando comincia a fiorire, è il *calice*, e che i *fiorellini* che sbucciano dentro del calice prima che esca lo stesso frutto, cioè a dire, prima che l'ovajo ingrossi e prenda la forma di frutto sono gli *stami*. Dun-

MELAGRANO A FRUTTO GENTILE

que il *Cytino* è il fiore in istato di *bottone*, e il *Balaustio* è il *fiore spiegato*, ossia la ciocca di filetti staminiferi che vi si aprono dentro.

Le foglie del Melagrano sono anch'esse di qualche uso per l'uomo: la medicina le riguarda come astringenti, e le arti le usano nei paesi ove questa pianta viene spontanea per tutte le operazioni nelle quali si impiega la noce di galla, la corteccia della rovere, la foglia di mirto, ec. cioè a conciare le pelli e a fissare il color nero nelle stoffe.

Il disegno del Melagrano è l'ultimo lavoro della mia buona amica, la Bianca Moyon: essa ha lasciata l'Italia e con essa i suoi amici e la Pomona. Così io vado perdendo ogni giorno qualcheduno dei miei collaboratori o dei miei cari. . . . In questo stato di isolamento non mi resta che la mia campagna e i miei libri, solo sollievo per l'uomo che si avvicina al sepolcro senza consolazioni.

(1) Circa Carthaginiem Punicum malum cognomine sibi vindicat. Aliqui Granatum appellant. Divisit et in genera apyrinon vocando cui lignosus nucleus abest. Sed candidior ei natura et blandiores sunt acini, minusque amaris distincti membranis. Alia structura eorum ut in favis communis. Nucleos habentium V species, dulcia, mixta, acida, vinosa. Samia et Egyptia distinguuntur erythrocomis et leucocomis. Corticis major usus ex acerbis ad perficienda coria: Flos balaustum vocatur, et medicinis idoneus, et tingendis vestibus, quorum color inde nomen accepit. (C. Plinis Naturalis Hist. lib. 13, cap. 19, p. 241. Vedi pure lib. 23, c. 6, 1, 10.

(2) Io non ho mai veduto il frutto del *Melagrano nano*. La pianta che si coltiva nel Giardino delle Pianta a Parigi porta i fiori ma non gli allega. Miller dice che non è più grosso di una noce moscata. Nelle Antille e nella Guiana si formano delle siepi con questo Melagrano, ma con i polloni che getta dalla radice. In verun luogo si moltiplica di seme.

(3) Vulgus coria maxime perficere illo novit: ob id malicorium appellant medici. Plin. lib. 23, c. 6.

(4) Primus pomi hujus partus florere incipientis Cytinus vocatur Graecis. . . . In hoc ipso cytino flosculi sunt, antequam scilicet malum ipsum prodeat, prorumpentes, quos balaustum vocari diximus. Plin. lib. 23, cap. 6, p. 435, l. 40.



Mela di Astracan.

Donato Del Re data in Firenze nell'Agosto del 1633

Gino. Caracciolo incisa in Firenze l'Anno 1633.

MELO

DI ASTRACAN

O

MELO A FRUTTO TRASPARENTE

P. MALUS ASTRACANENSIS, *fructu maedio, rotundo, leviter turbinato; epicarpo albescente, lucido, diaphano; sarcocarpo albo, buthirroso, saccarato. Vulgo, Mela d'Astracan o Mela trasparente.*

Il MELO DI ASTRACAN è un acquisto recente che l'Italia ha fatto dalla Russia, e che si deve all'amore che i Principi dell'Augusta Casa d'Austria portano alle Scienze.

L'albero, che vive per innesto sopra un melo di seme, presenta una grandezza mediocre. Le foglie sono larghe, ruvide e di un verde sudicio. Il frutto è rotondo appiattito al picciuolo e leggermente rialzato alla corona: ha la buccia coperta in totalità di un bianco latteo che l'assomiglia a quella delle *Mele nane* o *Meline di San Giovanni*, e ha la polpa bianca, croccante, gentile e di un gusto mediocre.

In Finale matura sul cadere del mese di Agosto, nè si conserva nella dispensa al di là del Settembre.

Tale è la *Mela di Astracan* che io possedo nella mia villa, e che debbo alla munificenza di S. A. I. il Principe Ranieri, Vicerè del Regno-Lombardo-Veneto, il quale nel 1821 me ne accordò una pianta innestata con marze prese in altra già adulta che si

Melo di Astracan

MELO DI ASTRACAN

coltivava nel Reale Giardino di Monza. La pianta di Monza proveniva da un albero vivente nel Giardino Imp. di Schönbrun presso Vienna, e quello di Schönbrun era stato mandato di Russia a S. M. l'Imperator Francesco.

Quindi l'origine dell'individuo che descrivo, e che ho fatto disegnare per la Pomona offre la più sicura autenticità, e non lascia dubbio sulla sua identità colle mele di cui si parla nei viaggi in Russia, e che sono tanto vantate nel Nord.

Dopo tutto questo, come conciliare i caratteri dei frutti maturati fra noi con quelli che i viaggiatori attribuiscono alla Mela di Astracan? Essa è descritta come una mela vernina, a buccia diafana, e tale che lascia trasparire nel suo interno le granelle che contengono i semi, motivo per cui è designata più specialmente col nome di *Mela trasparente*. Sarebbe essa degenerata nel cangiare di clima? La fisiologia vegetale non può ammettere tali cangiamenti, nè la storia delle piante ne presenta ancora l'esempio.

I sostenitori dell'influenza del clima e del terreno sulla natura delle piante si servirebbero di questo fatto medesimo per impugnare il principio: ma nelle scienze positive i fatti che non si accordano colla teoria non sono fatti che dopo di essere stati sottoposti all'esame il più rigoroso.

I principj sono il risultato di un insieme di fatti costanti, generali, e riconosciuti dal consenso unanime degli uomini. Come mai potrebbero essere distrutti da un fatto particolare che posa sulla fede di pochi? Noi non abbiamo sin'ora che dei rapporti inesatti sulle proprietà di questa mela; e questi rapporti non ci vengono dai naturalisti ma dai viaggiatori. Niente di più facile che la bianchezza e il lucido della sua buccia sia stato espresso col nome di *trasparente* per un'iperbole. Si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di *Mela Ghiacciola*, e che nel Piemonte è detta *Mela dell'Olio*. Io l'ho sentita denominare ancora *Mela Diafana*. Tutti tre questi nomi sono im-

MELO DI ASTRACAN

proprij, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual' epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata *ghiacciola*: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprono, e l'hanno chiamata *dell'olio*: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata *diafana*.

Tutti hanno parlato metaforicamente; e se la nostra mela fosse portata in America i Naturalisti e i Pomologi di quell'emisfero o crederebbero alle metamorfosi vegetali e alle degenerazioni, o sospetterebbero un'esagerazione nel nome. È questo ciò che deve accadere fra noi relativamente alla *Mela di Astracan*.

La scuola di Vans-Mons potrà ammettere la sua degenerazione; ma le persone che studiano la Natura nei suoi andamenti, e che sono convinti dell'immutabilità delle sue leggi, si persuaderanno facilmente che la *diafaneità* della *Mela di Astracan* consiste nella lucentezza della sua buccia, o nell'immaginazione poetica di chi vi ha dato il nome.

La *Mela trasparente* è una varietà propria al territorio di Astracan: è di là che si manda a Mosca e a Pietroburgo, ove forma l'ornamento e la delizia delle mense di quelle due capitali.

Quanto alle mense Italiane, io credo che la potranno accogliere anch'esse e farla figurare come una mela di grido; ma non credo che possa mai comparirvi con vantaggio in confronto delle *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, e di altre mele indigene che arricchiscono i nostri frutteti.



248



C. ilicgia Nisicolina

CILIEGIO VISCIOLO

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu sphaerico parvo aestivo, epicarpo sature-rubente, sarcocarpo tenero rubescen- te, succo subacido, gustu aromatico. Vulgo Ciliegia Visciolina.*

Cerasus Caeciliana. PLIN.

Cerasus Vulgaris fructu rotundo. DUHAM. N.º 3.

Ciriegie Amarine. MATTIOLI Diosc. Lib. I. Cap. 130.

IL VISCIOLO è il tipo della specie dei Viscioi.

È una pianta, che invece di elevarsi piramidalmente come gli altri Ciliegi, si allarga con una chioma rotonda, che lo rende pieno e cadente.

I suoi Rami, lunghi e sottili, sono guarniti di una quantità di messe pendenti e flessibili, che gli danno qualche rassomiglianza al Salcio piangente.

La Foglia è piccola, bislunga, stretta, e più liscia che negli altri Ciliegi, e di un verde più carico.

I Fiori son piccoli, bianchi, sovente solitarij, qualche volta due e tre insieme. Essi allegano con una grandissima facilità.

I Frutti, che son retti da peduncoli corti e sottili, son piccoli, sferici, coperti di una buccia sottilissima, che si stacca facilmente dalla polpa, e che è sempre tinta di un rosso vivo, ma opaco, che per altro non mai tende al nero.

La polpa, rossa come la buccia, è molle, piena di un sugo fortemente subacido, che la rende ingrata nella mezza maturità.

Ciliegio Viscolino

CILIEGIO VISCIOLO

ma che si modifica in seguito, e che riesce graziosa e di un gusto aromatico.

Il nocciolo piccolo e tondo, chiude una mandorla bianca ed amarognola.

Tale è il Tipo dei Viscioi, che i Fiorentini conoscono sotto il nome di *Ciliegia Visciolina*, e che in molti luoghi di Toscana, e nel resto dell'Italia, riceve i nomi diversi di *Amarena* (Genovesato), *Amarasca* (Lombardia), *Marasca Amarina* (Toscana), ed *Agriotta* (Piemonte).

Esso è conosciuto dai Francesi sotto il nome di *Cerisier*. Gli Spagnoli lo chiamano *Ghinda Agria*. In Germania è distinto col nome di *Amarellen* o *Weichseln*. Gli Olandesi lo chiamano *Morrellen*, e i Belgi *Krieken*. Knoop lo descrive sotto il nome di *Griotte simple*, e Duhamel sotto quello di *Cerisier commun*. Pare che presso i Latini ricevesse il nome di *Ciliegia Ceciliana*.

Il *Visciolino* è una razza preziosa sotto tutti i rapporti. La sua moltiplicazione si fa per polloni, e ne getta una quantità così grande, che se non si estirpano, riempiono in pochi anni un giardino. Essi crescono rapidamente, e fruttificano prestissimo. Sono adattatissimi a ricevere l'innesto di qualunque altro Ciliegio, e lo portano benissimo. La loro fecondità è prodigiosa e costante, nè vi è annata in cui non si cuoprano di fiori, e che non gli alleghino.

Il frutto del *Visciolino* non pare fatto per comparire sopra le mense, perchè per mangiarsi crudo non può gareggiare nè colla *Visciolona*, nè colle razze intermedie, conosciute generalmente sotto il nome di *Visciole* e anche di *Agriotte*: ma è superiore a qualunque altra Ciliegia per le conserve e i gelati, e più ancora per i siroppi, nei quali esso spiega un gusto tutto proprio e un certo aroma che lo rende gratissimo.

Alcuni hanno creduto che la *Visciolina* sia la Ciliegia con cui si forma il *Maraschino* di Zara. Quest'opinione è stata fondata sopra il nome di questo liquore, che pare derivato da quello di

CILIEGIO VISCIOLO

Marasca, che è il nome della *Visciolina* nello stato Veneto e nella Dalmazia, ma sono assicurato che le *Marasche* con cui si dà il gusto al *Maraschino*, sono bensì della specie dei *Viscioli*, ma sono varietà più piccole, e di una polpa più amara.

Il *Visciolino* è comune in tutta l'Italia. In nessun luogo però lo è tanto come nel Genovesato, ove se ne fanno dei siroppi eccellenti.

La facilità con cui getta dei polloni ha fatto trascurare la sua moltiplicazione per seme. Essa però succede sovente a caso, e ad essa sono dovute le tante varietà di Visciole che si coltivano.

Tale è l'opinione che mi sono formata su questo punto. Non mi dissimulo però, che è un poco contrariata da un fenomeno che più volte ha fissata la mia attenzione, e che merita di fissare quella dei Pomologi.

Tutti i *Viscioli* dal *Visciolino* (*Amarasca*), sino al *Visciolone* (*Visciola a peduncolo corto*) si distinguono dalle Ciliegie, mediante dei caratteri comuni, ma si distinguono pure fra loro per un carattere particolare che è marcatissimo. I rami del *Visciolino* sono lunghi, sottili, flessibili e pendoli, e quelli del *Visciolone* sono corti, grossi, rigidi e dritti. Se le varietà intermedie presentassero una certa gradazione in questa direzione di rami, il fenomeno non avrebbe nulla di strano; ma il salto è così deciso, che sembra indicare una separazione assoluta.

Non è però questo il luogo di tale discussione. Essa sarà l'oggetto di un articolo del Trattato sul Ciliegio, e a quello io rimando i miei lettori.





Cilegia Neapolitana.

Arbutus cheiranthoides L.

Giuseppe Cuoco 1810

CILIEGIO N A P O L E T A N O

P. CERASUS DURACINA, *fructu cordato magno serotino, epicarpo obscure-rubente, sarcocarpo firmo carnosu succo sanguineo. Vulgo Ciliegia Napoletana.*

LIL CILIEGIO NAPOLETANO è un *Duracino Nero* di razza mista.

La sua pianta è dritta e vigorosa come quella degli altri Duracini: essa si apre in rami, prima raccolti e poi sparsi, i quali sono vestiti di foglie larghe e oscure, e di una quantità di fiori disposti a gruppetti e coloriti di un bianco velato di rosa.

Il Frutto è grosso, cordato, ma tondeggiente, formato di una buccia liscia e diafana, che nella maturità si tinge di un rosso bruno, e che cuopre una polpa carnosa, soda, di un colore sanguigno e piena di sugo.

Questo Ciliegio matura in Luglio, e dura sino a tutto il mese di Agosto. Esso è proprio della montagna, e non si vede guari nei luoghi domestici e nelle pianure.

La piazza di Firenze ne è piena sul finir della State, ma vi sono portate dal Pistoiese, o da altri luoghi alti dell'Appennino.

Se ne vedono pure in quantità all'epoca stessa sul mercato di Genova, ma non se ne trovano nei suoi contorni: esse sono tutte nei Monti-Liguri, nel Novese, in Ovada, e negli altri paesi dell'Appennino Genovese.

Quindi pare riconosciuto, che è una razza propria dei paesi montagnosi, e che prospera poco al piano.

Ciliegio Napoletano

CILIEGIO NAPOLETANO

Essa si lega assai bene nella serie successiva delle diverse ciliegie, poichè ci fornisce di questi frutti quando le altre varietà sono esaurite; e siccome l'Appennino, ove alligna, offre un'infinità di gradazioni nella sua temperatura, così essa dura lunghissimo tempo, cominciando in un luogo quando è finita in un'altro.

Il Ciliegio Napoletano è un *Duracino* della specie dei *neri*, ma non è il vero *nero*.

Il suo sugo è come sanguigno, ma non ha il nero atro del *Duracino nero*, nè quel dolce rinforzato che distingue quella specie, e che la rende di un gusto smaccato. La sua buccia ha un nonsochè di trasparente, che mai si vede nel *Duracino nero*, nel quale la densità del colore assorbe tutti i raggi, e non dà luogo ad alcun gioco di ombreggio.

Pare che questa sia una razza mista, la quale è più pregiabile della pura, perchè è più grossa, e perchè il suo gusto, sebbene più dolce che nelle *Duracine rosse* e privo dell'acidulo che è proprio di quelle, è però meno micioso che nelle nere, e ha un nonsochè di più gentile.

Le Pomone Oltramontane sono piene di questi Ciliegi, e ne descrivono un gran numero di varietà sotto nomi diversi: esse però sono tutte le stesse, non diversificando fra loro che per qualche accidente nelle forme, nella dimensione, o nell'epoca della maturità. Se io volessi seguire tutte queste piccole modificazioni, ne potrei descrivere delle centinaia: ma dopo di essermi perduto per alcuni anni in questo laberinto, mi sono alla fine convinto che i caratteri, che formano questa varietà, sono in tutte gli stessi; e che le leggieri modificazioni a cui è soggetta, sono senza conseguenza, e che è inutile il determinarle.

253.



Ciliegia Lusina

Aut. sequentibus dicitur

Tommeo & Vaseo dicitur

CILIEGIO

SUSINO

P. CERASUS IBRIDA, *fructu magno sferico aestivo, epicarpo glabro lucido eleganter rubente, sarcocarpo lutescente molli nucleo non adhaerenti carne aquosa. Vulgo Ciliegia Susina.*

LIL CILIEGIO SUSINO è un Ciliegio le di cui forme sono state modificate dall'influenza del Susino.

La pianta ha nel suo insieme la fisionomia del *Ciliegio Visciolo*, sebbene nei dettagli vi si riconoscano dei caratteri misti che la dichiarano per una razza terza.

Il suo tronco è dritto, e porta una testa piena e rotonda come i *Viscioli agriotti*; ma i rami sono sottili e flessibili sul fare di quelli del *Visciolino*, a cui somigliano ancor per la foglia.

Il Fiore è bianco e picciolo come quello del *Visciolino*.

Il Frutto ha la forma di una Ciliegia, ma ha la grossezza dell'Albicocca: non è compresso come la *Visciola*, nè cordato come le *Duracinè*, ma è tondo e marcato da un lato con un rudimento di sutura, che però è appena visibile.

Il peduncolo è piantato nel cavo del frutto come quello della Ciliegia, ma è corto e sottile come nelle Susine.

La buccia è glabra e trasparente come nelle Ciliegie, e il rosso di cui si cuopre è più carico che nelle *Duracine*, e meno nero che nelle *Visciole*, assomigliando piuttosto al colore di alcune Susine: essa si stacca facilmente dal pieno, siccome nelle altre Ciliegie.

Ciliegio Susino

CILIEGIO SUSINO

La polpa è gialla come nelle *Duracine rosse*, e molle come nelle *Lustrine*, ma non è così acquosa, ed è composta di un tessuto di filamenti fibrosi che le è particolare.

Il suo gusto ha poco rilievo, e sente più della Susina, che della Ciliegia.

Il nocciolo è oblungo, schiacciato ed appuntato come quello delle Susine, e la polpa che lo avvolge vi è così attaccata che non ne resta mai spogliato: esso chiude una mandorla oblunga e leggermente amarognola.

Tale è la Ciliegia Susina che abbiamo figurata, e che ci è stata favorita dal Sig. Pecori Rettore di Agnano nel territorio Pisano, e tali sono tutte quelle che si coltivano nel Genovesato e nel Piemonte, ove ne ho vedute moltissime. In questi due paesi essa vi è conosciuta sotto il nome di *Ciliegia di Spagna*, e vi è apprezzata per la sua grossezza.

Essa forse non merita moltissimo per la bontà, ma il suo colorito è così vivo e così rilevato che la fa figurare benissimo sopra le mense.

Io non ne trovo cenno nei manoscritti del *Micheli*, ma si riconosce nei *Quadri della R. Villa di Castello* al N. 21. sotto il nome di *Ciliegia Susina*.

Non l'ho saputa vedere in alcuna delle Pomone Oltramontane: ne trovo bensì il nome nei cataloghi dei *Semenzisti* Francesi: resta solo a vedersi se sia la medesima.

La sua coltura non esige una grande attenzione, non essendo pianta delicata. Io non la conosco che innestata sul Ciliegio. Credo però che se ne dovrebbero trovare delle piante di pollone, poichè questo modo di moltiplicazione è proprio dei Susini, co' quali questa varietà ha tanta analogia.



Cilegia Duracina rossa

Aut. Arcustoni d'acqua

Guelfo Lussini innoce

CILIEGIO

D U R A C I N O R O S S O

P. *CERASUS cordiformis duracina; fructu medio, aestivo, cordato; epicarpo flavo-rubente; sarcocarpo flavo, firmo, sapidissimo. Vulgo Ciliegia Duracina Rossa.*

L DURACINO ROSSO cresce in albero grande e dritto, raccolto nella gioventù, poi ramoso e sparso.

Le gemme a frutto spuntano, come negli altri Ciliegi, nei ramicelli corti e rigidi, che si trovano lungo i rami, e vi sono disposte a gruppetti insieme colle gemme a foglie.

La foglia è oblunga e lanceolata.

Il fiore è grande, bianco, e velato di un leggerissimo color di rosa.

I frutti ora solitarij, ora geminati, e qualche volta terni, pendono da un picciuolo lungo e flessibile, e sono spesso riuniti a piccioli gruppi sulla testa dei ramicelli fruttiferi.

La loro figura è irregolare, più alta che larga, e come cordata, mediante una sutura poco sensibile, che la taglia dalla base alla cima.

La buccia è fina, liscia, brillante, giallognola prima della maturità, e poi colorita di un rosso vivissimo, che lascia appena intravedere da un lato il giallo del fondo.

La polpa, generalmente giallognola, è rotta presso alla buccia da molte vene di rosso, che si sviluppano principalmente nel lato più battuto dal Sole. La sua pasta è soda, e nello stesso tempo sugosa, gentile e saporita.

Il nocciolo è ovale e bianchiccio; e chiude una mandorla amarognola e bianca.

Ciliegio Duracino Rosso

CILIEGIO DURACINO ROSSO

Questa varietà succede immediatamente alla *Lustrina Gentile*, ed è la terza delle Ciliegie nell'ordine della maturità.

Essa è variata in cento modificazioni diverse, che ne formano molte razze secondarie, le quali diversificano tutte in grossezza, in grado di colorito, in epoca di maturità, in delicatezza ed in sugo; ma che conservano sempre i caratteri principali della varietà.

Quindi ne vengono i nomi di *Ciliegia Marchiana*, di *Poponcina*, di *Cocomerina*, di *Moscadella*, di *Corniola*, di *Sardina*, di *Selvatica* ec., che riceve in Toscana, e i molti altri, che riceve nel resto dell'Italia. Questi nomi però esprimono tutti egualmente delle *Duracine Rosse*, più o meno grosse e delicate, più o meno colorite, ma tutte distinte per la forma cordata, per la polpa soda e giallognola, e pel rosso brillante, che colora il giallo della sua buccia.

La varietà che abbiamo figurata è la più comune. Essa si trova in tutti i mercati di Italia; e l'ho veduta egualmente in Ispagna ed in Francia.

I Francesi la chiamano *Bigarreau à gros fruit rouge*; e si trova in tutte le loro Pomone: gl'Inglesi la distinguono col nome di *Chery Duc*: in Ispagna porta il nome di *Corazon de Cabrito*: in Toscana, ove ha molti nomi, è conosciuta più generalmente sotto quello di *Duracina Marchiana*: i Genovesi, i Piemontesi, i Lombardi e i Romani la nominano *Graffione Rosso*.

Questa pianta ama il terreno grasso ed aprico, e prospera nei climi marini egualmente bene che nei paesi mediterranei.

Il suo fiore allega facilmente, e il suo frutto, che comincia sulla metà di Giugno, continua spesso in diverse temperature sino alla metà di Luglio.

È uno dei più gustosi a mangiarsi, e gareggia col *Visciolone* per mettersi in guazzo, ossia per le composte in acquavite.

254



Ciliegia Viscicola

Antonius de Cantoni del.

Gusta Cantoni inc.

MELA PANAIA

O

MELA FLAGELLATA

P. MALUS PANAIA *fructu maximo, hyemali, orbiculato; epicarpo flavo, rubeis flammulis striato; sarcocarpo albescente, tenero, grate acido. Vulgo, Mela Panaia, o Mela Flagellata.*

La MELA PANAIA forma una delle infinite classi di Mele di second'ordine, di cui è piena l'Italia, e che non figurano nei giardini dei dilettanti perchè troppo comuni.

Essa comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto.

La più conosciuta è quella che abbiamo fatta figurare nella tavola annessa a questa descrizione, e che distingueremo col nome di *Panaia Massima*.

La sua pianta è vigorosa e a rami grossi. La fioritura è abbondante, e di allegaggione assai facile.

Il frutto è grosso, tondeggiante, un poco compresso alle due estremità, coperto di una buccia giallognola, screziata più o meno di rosso sanguigno in liste confuse e irregolari, e contenente una polpa croccante, mediocrementemente fina, un poco acidola e di un sapore assai grato.

Si raccoglie in Ottobre e dura tutto l'inverno, ma figura poco nelle tavole di lusso, perchè non può stare al confronto delle Mele *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, delle *Lazzerole*, e di molte altre varietà di minor pregio.

Mela Panaia

MELA PANAIA

Si può dire lo stesso della *Panaia* a frutto piccolo, che è così comune in Napoli, ove è conosciuta sotto il nome di *Mela di Norcia*. Essa è migliore della grossa, e può meritare di entrare in una buona collezione, ma non sarà mai un frutto fino.

Ha la grossezza della *Renetta*, ed è meno turbinata. La sua buccia è strisciata come nella *Panaia massima* di grosse macchie di rosso sopra un fondo giallo-verdastro, sicchè ha l'apparenza di essere di fondo rosso listato di verdognolo.

La polpa è tenerissima; ma non si può dire nè butirrosa, nè croccante. Essa somiglia a quella delle *Calville*. Il suo sugo è acidulo, ma gustoso.

Le piazze di Napoli sono piene di queste Mele dal Novembre al febbrajo, e si trovano in tutte le tavole. Si può dire che sono le più apprezzate dopo le *Limoncelle*, non conoscendosi le *Renette* che dai Dilettanti e dai Pomologi, e da nessuno o da pochissimi le *Carle* e le *Carpendole*.

Le *Mele di Norcia* conservano la loro riputazione anche in Roma dove sono abbondantissime, e dove ricevono il nome di *Mele Gaetane*.

In questa Città esse primeggiano meno, perchè vi è un maggior numero di Mele che vi sono superiori per ogni riguardo.

La coltura di queste mele non esige alcuna cura particolare. Esse si innestano sopra il Melo spontaneo, e si puliscono di tempo in tempo quando hanno del secco. Il resto è abbandonato alla natura.

CILIEGIO

V I S C I O L O

P. CERASUS VISCIOLO *fructu spherico, magno, epicarpo obscure-rubente, pulpae non adherentae, sarcocarpo purpurecente, tenero, in ore liquescente, succo grato-acido, gustu aromatico. Vulgo, Ciliegia Visciola.*

IL VISCIOLO è una varietà del *Visciolino*, e sebbene ne differisca in alcune cose anche sensibilmente; pure i suoi caratteri specifici sono gli stessi e ne fanno una sola specie, la quale si distingue in un modo deciso da quella dei *Cilieg-proprij*, ossia dei *Cilieg a frutto cordato*.

La pianta è quella che presenta nel *Visciolo* una fisionomia che sembra diversificare da quella del *Visciolino*, senza però somigliare a quella del *Ciliegio*.

Invece di essere picciola, bassa, e a rami lunghi, sottili, pendoli, e sparsi di gemme molto rare, essa forma un albero, non grande, a dir vero, ma a rami grossi, dritti, raccolti, e pieni di gemme frequenti, e così raggruppate intorno alle messe, che quasi ne fanno tanti mazzetti.

Le foglie sono anch'esse diverse da quelle del *Visciolino* e in forma e in dimensione, essendo più grandi e molto larghe; ne hanno però il colore e la fisionomia, e si distinguono a colpo d'occhio da quelle dei *Cilieg cordati*.

Il frutto poi conserva tutti i caratteri di questo suo tipo, e solo si distingue per la sua grossezza e per un poco di dolce, che,

Ciliegio Visciolo

CILIEGIO VISCIOLO

confondendosi coll'acidulo, proprio alla specie, lo corregge aggravidamente e gli dà del rilievo.

Esso è sferico, ed ha il penduncolo più o meno lungo secondo le varietà, ma sempre più corto di quello delle *Ciliegie cordate*.

La sua grossezza è maggiore di quella delle *Viscioline*, e quasi pareggia le *Duracine*: e ve ne ha delle razze che le superano ancora.

La buccia è coperta del rosso opaco e generale, che caratterizza la specie de' *Viscioli*, e che lo distingue da quello delle *Ciliegie proprie*, che è un corallino brillante sopra un fondo giallognolo; ma nella varietà che abbiamo figurata e nelle analoghe, questo rosso è più carico che nelle *Viscioline*, e meno nero che nelle *Visciolone*. Essa però si stacca dalla polpa; e in ciò presenta uno dei caratteri che distinguono la specie dei *Viscioli* da quella dei *Ciliegi*.

La polpa è di una sostanza gentile e così tenera che si scioglie nella bocca, e il suo sugo, quantunque acidulo, ha però un sapore grazioso che le è proprio e che non si può definire; e questo sapore, mischiato forse con un poco di dolce, maschera così bene l'acidulo che ne forma il fondo, che lo rende gratissimo.

Tali sono i caratteri del Ciliegio che abbiamo figurato, e che è una delle infinite varietà che legano il *Visciolino* al *Visciolone*. Essi soffrono delle piccole modificazioni nelle diverse razze che ne possiedono i giardinieri, e che si formano continuamente dai semi; ma conservano in tutte i tratti principali della fisionomia comune, e diversificano solo negli accidenti secondari che riguardano la direzione dei rami, la dimensione del picciuolo, e la grossezza e la dolcezza del frutto.

Quindi si vedono un'infinità di Visciole più o meno grosse, più o meno nere, più o meno dolci, ma tutte rotonde, colorite di un rosso generale e opaco, e aventi una polpa tenera che non adere alla buccia, e un sugo acidulo ma gustoso e saporito.

CILIEGIO VISCIOLO

Tutte queste varietà sono conosciute in Italia sotto il nome generale di *Visciole*, che in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Agriotte*, o *Griotte*, e servono egualmente tanto per le composte e per i guazzi, quanto per il servizio delle frutta nelle tavole.

La loro origine è dovuta certamente ai semi delle *Viscioline*, che ne sono il tipo, ma non si moltiplicano che per innesto, e riescono sopra qualunque Ciliegio. Esse prosperano molto nei paesi di montagna, e vi sono fecondissime; ma fruttano poco nei paesi marittimi. Io le ho trovate in abbondanza in tutte le valli dell'Appennino Settentrionale, e specialmente nelle Langhe, nei Monti Liguri, nella Val-di-Taro, e simili; ma ho osservato che nelle coste della Liguria e della Toscana, la loro fioritura sempre ricca e bellissima allega di rado, e i loro frutti sono pochi. Ne conosco alcune varietà che sono meno fallaci, e fra queste la varietà nostrale a peduncolo lungo, la quale sembra partecipare del *Visciolo* e del *Ciliegio*, avendo i rami sparsi e il frutto non affatto sferico, e poco acido. Ma non ho mai potuto avere un buon raccolto dai *Viscioli* che ho fatti venire di Francia, sebbene prosperosissimi e di una fioritura pienissima. Da 20 anni che ne coltivo tre piante, esse non mi hanno mai fornito un piatto di *Visciole*: le poche che ne producono sono grosse, non affatto sferiche, a peduncolo lungo, a buccia di un rosso chiaro, e di una polpa molle e gentile, ma meno acida di quella delle nostre *Visciole*, e fanno desiderare una maggiore fecondità.

Forse che riescirebbero meglio nei paesi di montagna, e specialmente nelle valli esposte al Settentrione, ove fiorendo più tardi, sono meno esposte alle brinate di Primavera, che in Liguria bruciano i frutti a fioritura troppo precoce.

I dilettanti di quei paesi potranno decidere sulla mia congettura. Devo osservare però che anche i Francesi si lagnano di questo difetto di allegagione in molte delle loro migliori varietà di *Viscioli*, e specialmente nel *Gros Gobet*, che è il nostro *Visciolo*.

CILIEGIO VISCIOLO

ne, al quale perciò hanno dato il nome di *Coulart* (che non allega) .

Nessun Ciliegio è più abbondante di questo nei diversi climi di Europa . In Ispagna esso è comunissimo , e in alcuni paesi il suo frutto acquista una perfezione particolare . Gli Spagnuoli lo chiamano col nome di *Ghindas dulces* , per distinguerlo dal *Viscione* , che nominano *Ghindas agris* .

I Francesi riuniscono tutte le razze dei *Viscioli* sotto il nome generale di *Cerisiers* ; ma distinguono le varietà che rispondono a questa con i varj nomi di *Cerise de Hollande* , di *Griotte* , ec. Tutte queste *Visciole* si trovano descritte e figurate nel Duhamel Originale e in quello di Longchamp , ma non presentano fra di loro che delle picciole differenze difficili a determinarsi .

Il Belgio possiede ancor esso un gran numero di queste Ciliegie , e Knoop ne descrive molte varietà che distingue con i nomi di *Griotte double* , *grande* , *Griotte bleue* , *Griotte de Harlem* , *Griotte de Meaux* , *Griotte Royale* , *Griotte de Warik* ec. Egli però le riunisce egualmente sotto il nome comune di *Cerisier* , che i Tedeschi esprimono con quello di *Kirschen* , e gli Olandesi con quello di *Kerssen* . Ne troviamo pure una quantità in Mayer e negli altri Pomologi Tedeschi , e sembrano tutte presso a poco le stesse , che si trovano in Knoop ed in Duhamel .

Le Pomone Inglesi sono forse le più ricche in questo genere , e si osserva che molti dei nomi adottati da Duhamel sono Inglesi . Ciò fa credere che le varietà di questa specie di Ciliegia si sono moltiplicate assai in Inghilterra , e che vi prosperano molto .

Io non mi estenderò sulla coltura di questo Ciliegio , perchè differisce poco da quella dell'altre specie . Osserverò solo che il *Visciolo* ama un terreno umido e grasso , e che non si presta alla spalliera .

I suoi usi sono troppo noti perchè si abbiano a dettagliare : tutte le *Visciole* sono proprie ai siroppi , alle composte , ai guazzi , ed

CILIEGIO VISCIOLO

ai sorbetti. Esse si prestano pure alla seccagione, e riescono gratissime, specialmente se sono passate nello zucchero.

Nè lasciano inoltre di fornire alle tavole dei piatti di frutta freschi, che stanno al confronto, e che sorpassano ancora in delicatezza ed in gusto quelli delle *Ciliegie proprie*. Noi anderemo scegliendo le varietà più adattate a mangiarsi crude, e ne faremo diversi articoli. Per ora ci limitiamo ad osservare che oltre al *Visciolone*, che è la migliore fra le *Visciole pure*, le più graziose per la tavola sono quelle che partecipano delle due specie, cioè a dire del *Ciliegio* e del *Visciolo*, come sarebbero p. e. il *Chery-Duc* di Duhamel, la *Cerise d'Angleterre*, e in generale tutti quelli che i Francesi distinguono col nome di *Guindaux*, e che in Italia fondiamo tutti sotto il nome generale di *Visciole dolci*.



Prunella - Progressiflora

Descritta dal vero da Domenico Del Pino in Genova nel Luglio 1820.

Disegnata in disegno da Antonio Ferri

CILIEGIO

PROGRESSIFLORO

P. CERASUS VISCIOLOA, caule humili; ramis longioribus; flagellis deorsum pulchrependentibus; floratione foliatione succedente, in aestatem progrediente, et cum fruttificatione contemporanea; fructu parvo, spherico; epicarpo rubescente; sarcocarpo molli, aquoso, succo acido. Vulgo, Ciliegia Progressiflora.

Cerasus sativa aestate continue florens ac frutescens. Cerise de la Toussaint, de la Saint Martin, Tardif. Duham. n. 9. pl. 7. p. 178.

Cerise tardive ou de la Toussaint. Cerasus sativa aestate continue florens ac frutescens. Mayer. Pom. Franc.

Prunus semper florens. Willd. Arb. 247. Sp. Plant. 2. p. 992. Poir. Dict. 5. p. 672. Pers. Synop. 2. p. 35.

Cerasus semper florens. Decand. F. F. n. 3783.

Cerasus semper florens. Cerisier toujours fleuri. Nouveau Duhamel Art. Cerisier Tab. 9.

Giottier de la Toussaint, ou de septembre, ou tardif. B. Nouveau cours comp. d'Agric. Art. Ceris. p. 271.

Il CILIEGIO PROGRESSIFLORO è una delle varietà più straordinarie, che presenti la storia dei frutti.

Se si osserva il suo albero si riconosce per un *Visciolino*: il tronco picciolo e basso, i rami lunghi e sottili, la foglia minuta e ovale, tutto imita in quella pianta la fisionomia del tipo dei *Viscioli*.

Ciliegio Progressiflora

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Ma, nel presentare i caratteri generali, che lo assegnano a questa specie, egli ne sviluppa dei nuovi e particolari a lui solo, i quali non solamente lo distinguono dal *Visciolino*, ma lo distaccano ancora sotto molti rapporti dalle specie tutte dei nostri Ciliegi.

I Ciliegi sono piante a *fiorazione immediata*, e le loro gemme si aprono tutte o in fiori senza foglia, o in messe che non portano fiori.

Il *Progressifloro* invece porta tre sorta di gemme.

Le prime sono fiorifere e laterali, e queste sbocciano, come negli altri Ciliegi, nei nodi della messa dell'anno antecedente a lato della cicatrice della foglia caduta, e all'epoca stessa in cui si aprono quelle degli altri *Viscioli*, e perciò precedono la foliazione: esse sono poche, e producono un fiore, che allega in un frutto della forma, della grossezza, e del gusto delle *Viscioline* comuni, il quale matura al medesimo tempo di quelle, e costituisce la prima generazione di questa pianta.

Le seconde sono ramifere, e per lo più terminali; e queste si aprono in messe sempre persistenti e munite di gemme dormienti e di foglie della grandezza ordinaria di quelle del *Visciolino*, e non si distinguono dalle messe di questo tipo, che per la loro straordinaria lunghezza, e per una flessibilità singolare, che le rende pendole come quelle del *Salice Babilonico*.

Le terze finalmente sono ramifere anch'esse, ma le messe in cui si aprono sono madri di una seconda generazione di fiori, che le cuoprono di frutti di tutte l'età, e poi caduche.

Ed è in queste che consiste principalmente la singolarità del *Progressifloro*, e quella frondosità, che lo rende così fosco, e che fa un contrasto aggradevole col bianco de' fiori, e colle diverse gradazioni del colorito de' frutti.

Difatto, tutto è straordinario in questa terza specie di messe.

Esse escono come le prime (le fiorifere) dalle gemme laterali del ramo dell'anno antecedente, ed escono presso a poco nel

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

tempo stesso delle messe ramifere; ma sono più sottili e più corte delle terminali, sono divise in tre a otto nodi guarniti di fogliette più piccole di un terzo delle foglie della messa principale, e sono finite da uno o più fiori, i quali sono portati da un peduncolo sottilissimo e lungo, e si cangiano in un frutto tondo, un poco più piccolo di quello del *Visciolino*, colorito di un rosso leggiero ma totale, e contenente una polpa acquea, amarognola, acidula, e un nocciolo bianco a mandorla amara.

È raro che questi fiori si sviluppino nelle gemme intermedie della messa: essi sono ordinariamente il prodotto della gemma terminale e dell'altra atigua; e, sebben qualche volta geminati, sono per lo più solitarij.

Egli è perciò che la loro nascita e il loro sviluppo, invece di essere quasi contemporanei come negli altri ciliegi, sono successivi e progressivi come nei fichi: le messe, che gli portano, quantunque sboccino quasi allo stesso tempo, si allungano pure in proporzioni diverse; e siccome i fiori escono quasi sempre dalle gemme terminali, così essi non spuntano mai regolarmente al medesimo tempo, ma a poco a poco, e in ragione dell'allungamento di queste messe, allungamento, che continua tutta la primavera, e non finisce che sul cader della state.

Quindi questo Ciliegio offre lo spettacolo di una pianta coperta nel medesimo tempo e per più mesi di fiori e di frutti, gli uni appena allegati, gli altri coloriti del rosso-bianco che precede la maturità, ed altri finalmente del tutto rossi e maturi.

Questo spettacolo però non dura al di là del mese di luglio: all'avvicinarsi dell'autunno la sua vegetazione si rallenta, e cessa col venir dell'inverno: la pianta si spoglia allora e di frutti e di foglie, e non offre più in ottobre che dei rami nudi, e senza vegetazione sensibile.

Tali sono i veri fenomeni della *fiorazione* di questo Ciliegio, e tale è la *continuità di fioritura*, ond'ebbe il nome di *semper florens*.

Ciliegio Progressifloro

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Questa fioritura però non è tale in fatto da potergli meritare questo nome nella lingua della scienza: quindi io ho creduto di doverlo abbandonare come poco esatto, e vi ho sostituito invece quello di *Progressifloro*, che mi è sembrato più proprio ad esprimere la singolare vegetazione, che lo distingue.

Ma non è già questa specie di *continuazione di fioritura*, nè la sua singolare *contemporaneità colla fruttificazione*, che costituisca il carattere più straordinario di questa pianta.

Essa presenta due altri fenomeni, che sono molto più interessanti del primo.

Uno riguarda il suo *modo di fiorazione*, il quale la distacca dalla classe dei Ciliegi, e la porta in quella della Vite.

L'altro riguarda la natura delle sue messe fruttifere, le quali hanno un carattere particolare, che non si vede che nei *Giugiolli*.

Gli agricoltori distinguono due *modi di fiorazione*, i quali, o si trovano separati, o si combinano uniti nelle piante, e che possono servire in Pomologia a determinare la classe diversa a cui appartengono gli alberi fruttiferi.

Il primo modo di fiorazione è quello delle piante, che gettano i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come il Pesco, il Susino, l'Albicocco, il Mandorlo ec: l'altro è quello delle piante, che li portano nelle gemme, che si formano nella messa novella, come il Lazzero, e la Vite ec.

Ora, la fiorazione naturale del Ciliegio è della prima classe, e quella della nostra singolare varietà è della seconda.

Nel *Ciliegio Progressifloro* le gemme, che guarniscono il ramcello, che si è formato l'anno antecedente, sono quasi tutte ramifere: le fiorifere (meno un piccolissimo numero, che appena si avverte) non si trovano che nei nodi delle messe novelle uscite in primavera; ed è da queste che provengono i frutti numerosissimi, che lo cuoprono nella state.

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

Il secondo fenomeno si presenta nella natura delle messe laterali, che producono i frutti nell'allungarsi. Già abbiamo osservato che la messa della gemma terminale, e qualche volta ancora quella di alcune delle gemme contigue, è un getto fogliacco, che si allunga in un ramicello guarnito di gemme destinate alla vegetazione futura, e che non si sviluppano mai nell'anno stesso in cui si formano: queste seguono l'andamento ordinario delle messe ramifere degli altri Ciliegi: ma le messe laterali offrono un andamento tutto diverso: esse si sviluppano in un filamento sottile e legnoso, che si divide nell'allungarsi in due o più branche, guarnite di fogliette più piccole che quelle dei rami, e di gemme in parte stazionarie o dormienti, e in parte fiorifere, e che finisce in uno o più fiori terminali, che allegano e maturano gli uni prima e gli altri dopo dei laterali.

Questa produzione ramosa non ha però i caratteri proprj dei rami: essa non vive che per tre, o quattro mesi; nasce, si allunga, produce dei fiori e matura dei frutti, ma, compite queste operazioni, avvizzisce, si dissecca, e cade; nè vi resta di questi falsi rami all'avvicinar dell'autunno che la cicatrice nel punto da dove sono sbocciati.

Nessuna pianta in natura offre un carattere uguale fuori che il Giuggiolo: è desso il solo, che abbia due specie di messe, e in cui le messe fruttifere periscano ogni anno appena compita la loro destinazione; ed è il solo che abbia due specie di foglie come il nostro Ciliegio, le une più grandi, che guarniscono i rami persistenti, e le altre più piccole, che si trovano nelle messe caduche da dove sbocciano i fiori.

Certamente egli è sorprendente che un carattere così raro nella storia dei vegetabili si trovi in una varietà appartenente ad una specie così distaccata da quella a cui esso è proprio, e colla quale non ha alcuna analogia.

Quest'aberrazione capricciosa della natura, la quale però non esce dal cerchio delle leggi generali alle quali è soggetta la vegeta-

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

zione, è una prova dell'infinità di combinazioni, alle quali può dar luogo la diversa proporzione dei principj, che concorrono a formare l'organizzazione primitiva degli esseri.

Il Botanico però non passerà così leggiermente sopra di queste messe singolari: per poco che ne esamini la forma e i caratteri, emetterà forse un dubbio sulla loro natura, ed esiterà a conservarle nel rango di produzioni ramosi.

L'esilità del loro tessuto, e la natura quasi erbacea delle loro fibre sembrano avere più di analogia coi peduncoli comuni dei fiori a grappolo, che coi rami; e le fogliette, che si sviluppano all'inserzione di ogni gambo fiorifero, mostrano piuttosto i caratteri di brattee che di foglie.

Io emetto questa mia congettura come un'idea che interessa la scienza; ma non mi estendo a svilupparla perchè sarebbe un uscire dai limiti di un articolo destinato alla descrizione della varietà sotto i rapporti pomologici piuttosto che sotto le mire di fisiologia vegetale o di botanica; siccome non mi arresto neppure a determinare il significato di molte parole che ho dovuto formarmi, o di cui ho dovuto modificare il senso, rimettendo per questo i lettori al fascicolo della parte scientifica che riguarderà la *Terminologia Pomologica*.

Passerò invece ad esaminare la storia di questo Ciliegio, e la sua coltura.

Il *Ciliegio Progressifloro* è una varietà sconosciuta agli antichi: non se ne trova il minimo cenno nè in Catone, nè in Plinio, nè in alcun altro dei geonici latini: lo stesso silenzio si osserva in tutti gli agronomi, che hanno scritto al di là di un secolo: Crescenzo, Aldrovandi, Carlo Stefano, Herrera, Agostino Gallo, Micheli, nessuno ne dice parola; ed il Mattioli, che è il primo fra i moderni che sia entrato nel dettaglio delle varietà dei Ciliegi, non descrive di straordinario che le *Racemose*, le quali si riconoscono e dalla descrizione e dalla tavola, per una razza molto diversa da questa, siccome ne sono diverse le *Ciliegie fogliate* di Tournefort (*Cer. fr.*

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

ser. cum ped. long. fol. Tourn. p. 626.) e quelle di Duhamel, (T. 1. n. 6. p. 174.) e le molte altre tardive e grappolate, che si trovano in altri pomologi.

Il primo scrittore che abbia parlato della nostra varietà è il gran Duhamel: egli la registra al N. 10. pl. 7. sotto il nome volgare di *Cerisier de la Toussaint*; ma l'accompagna con una frase latina, in cui è definita con tutta la giustezza; e la descrizione, che ne fa in seguito, combina in modo colla definizione latina, e colla verità, che non lascia dubbio sulla sua identità.

Io credo bene che questo sommo pomologo, non potendo veder tutto con i suoi occhi, abbia confusa la nostra varietà con una analoga, che si conosce sotto il nome di *Ciliegio Serotino*, (*Cerisier de la Toussaint: Cerisier de la S. Martin: Cerisier tardif.* Roz. Dic. 2. p. 645. pl. 25.) poichè ne accumula insieme le proprietà, e ne registra i nomi come sinonimi. Egli cerca difatto di combinare queste diverse denominazioni col far osservare che il *Progressifloro* (*Cerasus aestate continue florens ac frugescens* Duh. n. 9. pag. 178.) quando è piantato in una spalliera esposta al nord non matura i suoi ultimi frutti che in novembre: ma io sospetto che, essendogli state presentate delle Ciliegie in autunno senza averne veduta la pianta, le abbia credute quelle del *Progressifloro* come la varietà più tardiva che conosceva, e che perciò di due varietà ne abbia fatta una sola, poichè ne esiste in fatto un'altra, che matura i suoi frutti in autunno senza però avere alcuno dei caratteri singolari del *Progressifloro*; ed io ne ho veduta una pianta in Piacenza, alla quale ho colte delle *Visciole* assai grosse ed anche aggradevoli al gusto nel mese di ottobre.

Dopo di Duhamel sembra che il *Progressifloro* sia stato per molto tempo perduto di vista.

Io non lo vedo ricomparire che nelle opere dei botanici più recenti, alcuni dei quali lo confondono, come Duhamel, col *Ciliegio serotino*, (*Nouveau Cours. d'Agric. T. 3. Art. Cerisier p. 271.*) e che

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

per la maggior parte lo registrano sotto il nome di *Cerasus semper florens*. Tutti però lo accennano appena senza entrare in alcun dettaglio sulla sua storia. Willdenow lo crede una specie ibrida nata dalla combinazione di due razze diverse, ma non ne indica la provenienza; e *Delongchamp* nel suo *Nouveau Duhamel* pare che divida la sua opinione senza dirne molto di più, e solo osserva che non si vede che nei giardini, e che se ne ignora l'origine.

Nè la loro congettura è senza fondamento.

La pianta, i fiori, e i frutti del *Progressifloro* hanno tutti i caratteri del *Ciliegio Visciolo*: non ne differiscono in altra cosa, che nella singolare proprietà di portare la massima parte delle gemme fiorifere in una messa novella e caduca, che sviluppandole in un ordine graduato, le rende successive, e di una fioritura e fruttificazione prolungata e progressiva.

Questa proprietà, sconosciuta nei ciliegi comuni, ha qualche cosa di analogo coi fenomeni che si osservano nelle due specie affini, che i botanici conoscono sotto i nomi di *Cerasus Padus*, e di *Cerasus Mahaleb*, poichè queste piante, invece di gettare i fiori nelle gemme dell'anno antecedente, come i Ciliegi, gli sviluppano solo nelle gemme nuove, che si formano nella messa caduca dell'anno, alla quale si è dato il nome di grappolo, ma che in sostanza è un ramicello come quello del *Progressifloro*, essendo anch'essa guarnita di foglie.

Ora, la combinazione di queste due specie non potrebbe aver data origine ad una terza, avente in sè la fisionomia del *Visciolo* e la fiorazione del *Padus*?

È vero che nè il *Visciolo*, nè il *Padus* non offrono il fenomeno dello sviluppo graduato e progressivo di questi fiori per un tempo così prolungato.

Ma queste modificazioni particolari, che distinguono la figlia dai genitori, potrebbero ben essere l'effetto naturale della complicazione dei due principj diversi dai quali riceve l'origine, essen-

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

do riconosciuto che in natura il risultato di queste combinazioni eterogenee è sempre nuovo, e presenta ordinariamente dei fenomeni di una qualità particolare, i quali non somigliano a quelli che gli hanno preceduti.

Queste osservazioni non lasciano di avere un certo grado di probabilità fondata sulla ragione: ma è egli necessario ricorrere ad un tale ibridismo per ispiegare l'origine di una pianta che non si distacca dalle sue congeneri che per certi caratteri proprj, ma secondarj, che non ne cangiano la sostanza?

Io ho veduto molti di questi capricci operarsi dal solo fatto di un'organizzazione irregolare combinarsi nel germe al suo concepimento.

È certo che l'influenza di una fecondazione estranea è uno degli agenti principali, ai quali si devono queste modificazioni di organizzazione nei germi; ma, è essa la sola?

Delle osservazioni più accurate potranno col tempo decidere la questione, o almeno portare un poco più di luce sulle cause di questi fenomeni.

Frattanto io invito i botanici a tentarne una, che credo di molta importanza, quella, cioè, di conoscere la natura delle piante, provenienti dai semi di questa singolarissima ibrida.

Sin ora noi non coltiviamo il *Progressifloro* che nello stato di pianta innestata. Certamente, esso è stato ottenuto di seme; e forse la prima pianta, che ha data origine a quelle che esistono, possedeva la proprietà ordinaria del *Visciolo spontaneo*, quella cioè di moltiplicarsi di pollone: ma, o sia per mancanza di avvertenza nei primi che devono averla propagata, o per impazienza di aspettare il tardo prodotto dei polloni, essa non si trova ora nei nostri giardini che vivente sopra un piede non suo.

Tutti i Ciliegi sono adattati a ricevere l'innesto di questo *Visciolo*, e tutti i modi d'innesto sono praticabili per propagarlo, ma

CILIEGIO PROGRESSIFLORO

il più sicuro è quello dell'innesto a *marza* che si fa in primavera, e che manca di rado.

Questo Ciliegio non può presentare alcun interesse per le delizie del palato, ma tiene uno dei primi posti fra le piante di ornamento.

La disposizione dell'albero che imita così bene il Salice babilonico, e che unisce alla frondosità di tanti rami pendenti con profusione il rilievo dei fiori e dei frutti, i quali ne rompono il verde col loro colorito, e che si prolungano per tanto tempo, lo fanno figurare con distinzione in un giardino.

Nè le Ciliegie figurano meno aggradevolmente in una mensa, poichè vi rappresentano la primavera in mezzo alle uve ed ai fichi, dolci ma tristi forieri della stagione dei geli.

Tutte queste prerogative mettono il nostro Ciliegio nel numero delle varietà, che devono entrare nella collezione di un Pomologo.

Sin ora pare che non sia stato coltivato che negli orti botanici, ed è raro anche in questi: si potrebbe però coltivare con successo anche nei frutteti, e ne abbiamo una prova nelle bellissime piante che si vedono nella campestre delizia del Sig. Marchese Ippolito Durazzo in Voltri, e nel magnifico giardino del suo Zerbino in Genova.

Io debbo alla gentilezza del Sig. Marchese Marcello di lui figlio il bel ramo che ho fatto disegnare per la Pomona e i prosperosi individui, che abbelliscono ora la mia villa di Finale, sui quali ho avuto campo di ripetere a mio agio le osservazioni, che già aveva cominciato relativamente a questa interessantissima varietà.





Ciliegia Viscirolona?
Disegnata dal vero da Domenico Del Rio in Genova?
Inciisa in Firenze da Tom. Vici

CILIEGIO

VISCIOLONE

P. CERASUS VISCIOLO, *fructu spherico, maximo, pedunculo brevi; epicarpo nigerrime micante, pulpae non adherente; sarcocarpo purpurecente, tenero, delicatissimo, succo in maxima dulcedine gratae amariusculo, gustu suavissimo. Vulgo, Ciliegia Visciolona.*

Cerasus sativa fructu majori. Cerasa sativa maiora. C. B. bin. 450. n. 2.

Cerasia Kispatica. Tabern. Icon. 984.

Grosse Agriote. Olivier de Serres. Th. d'Agr. p. 606.

Bisciolone, an Cerasus sativa fructu orbiculato, nigerrime micante.

Inst. R. H. 626. Cerasa sativa orbiculata, fructu majori, iucundiori, succu aspectuque nigerrimo micante. K. Cathol. an Cerasa Cæciliana Plinii. Micheli mm. n. 8.

Bisciolona. Quadri della R. Villa di Castello n. 8.

Cerasus sativa fructu rotundo majore, acute et splendide rubro, brevi pediculo. Cerisier de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. Duhamel. n. 10. pl. 8.

L VISCIOLONE è la più preziosa fra tutte le varietà del Ciliegio, conosciuto anticamente sotto il nome di *Marasco*, ed ora sotto quello di *Visciolo*, e il di cui tipo è noto in Toscana sotto il nome di *Visciolino*.

Ciliegio Visciolone

CILIEGIO VISCIOLONE

L'albero non ha l'elevazione di quello dei *Ciliegi proprj*, ma non ha neppure la sottigliezza e la flessibilità di rami che distinguono il *Visciolino*: i suoi invece sono dritti e corti; e le gemme, che portano, sono così approssimate fra loro, che quando fioriscono prendono l'aspetto di tanti mazzetti.

Le sue foglie hanno il verde lucido e forte di quelle del tipo, ma sono più larghe e più corte.

I suoi fiori sono abbondanti e raccolti, e si trovano disposti in maniera che cuoprono quasi il ramo.

I frutti pendono da un picciuolo grosso e cortissimo, e per lo più si vedono riuniti a gruppetti. Sono tondi, compressi all'inserzione del picciuolo, rilevati appena alla cima, e più larghi che alti: la buccia, a principio rossa come nelle *Marasche*, si carica nella maturità e prende un nero purpureo, che spicca singolarmente nel lucido della sua superficie. La polpa è tenera, carnosa, delicata, colorita, di un sugo come sanguigno, senza acido, ma con un amarognolo grato, che, misto al dolce che la caratterizza, forma un composto grazioso che la rende squisita. A tutte queste qualità si riunisce una grossezza che eguaglia quella delle più scelte *Duracine*, e che lo rende uno dei frutti più belli insieme, e più gustosi.

Il *Visciolone* matura in Giugno: succede immediatamente alle *Ciliegie tenerine*, ed è contemporaneo delle *Duracine*: nei paesi montuosi è più tardivo.

Io ne ho seminato dei noccioli, ma non ne conosco ancora il risultato. I coltivatori non lo moltiplicano che coll'innesto, e questo si fa sul *Marasco* o sul *Ciliegio*. Se si avessero delle piante spontanee forse si moltiplicherebbe di pollone.

Nei paesi montuosi il *Visciolone* è fecondissimo: lo è meno nei climi marini. La sua fioritura è da per tutto abbondantissima, ma la sua allegagione non lo è egualmente.

CILIEGIO VISCIOLONE

La *Visciolona* è la migliore delle Ciliegie. Quando è ben matura è riguardata ancora come la più sana. Non vi è varietà che l'eguagli conservata nello spirito, ed è la sola che riesca in istato di frutto secco, specialmente se è passata nel siroppo.

È difficile il determinare l'epoca, e l'occasione, in cui fu introdotta questa bella varietà in Europa.

Il suo tipo (*il visciolino*) è descritto da tutti gli antichi, ma non è che in tempi più vicini a noi che cominciamo a trovarlo diviso in varietà, e più tardi ancora in varietà ingentilite da potersi rapportare a questa.

Il Ruellio, e dietro di lui Carlo Stefano, che scriveva nel medesimo tempo, (1536) non dicono nulla che possa adattarsi alle *Visciolone*. Essi descrivono il loro tipo, ma le qualità che gli attribuiscono non lasciano credere che le razze conosciute ai loro tempi fossero ancora assai migliorate da potersene rapportare alcuna alle nostre *Visciolone*.

L'Herrera Spagnolo pare il primo che faccia menzione di questa varietà: egli la descrive in maniera da non poterla sconoscere; ma non vi dà un nome particolare, riportandola solo come una delle razze migliori del *Visciolo*.

Dopo l'Herrera noi cominciamo a trovarla nei nostri agronomi, ma per lungo tempo sotto il nome del tipo, e come una razza nuova.

Il Mattioli, a dir vero, non si esprime con assai precisione per poter determinare se parli del vero *Visciolone*: egli però, nel descrivere la *Ciriegia amarina*, che era allora in Toscana il nome generico di questa specie, ne distingue una razza come particolare, la quale, se non era il *Visciolone*, era almeno una varietà molto ingentilita.

Il Gallo invece, che scriveva verso il 1550, la descrive distintamente sotto il nome di *Visciola*, e la distingue così dal suo ti-

CILIEGIO VISCIOLONE

po, il quale sin allora non era stato conosciuto che sotto il nome di *Marasco* o *Mareno*, e si vede dalla descrizione che ne ha data che questa *Visciola* era quella di cui trattiamo; ma dichiara egli stesso, che era una varietà particolare allora comparsa nuovamente.

Dopo del Gallo noi la troviamo nel Porta, ma anche in questo essa è riconosciuta come una razza nuova portata in Napoli da Roma, ed è perciò che vi è chiamata col nome di *Visciola di Roma*.

Dalechamp, che scriveva in Lione pochi anni dopo del Porta, non la descrive ancora assai distintamente, ma dice che il *Cerisier* era diviso in più razze, le une agre ed ingrate, e le altre meno acide e di un gusto piacevole. Queste seconde sicuramente indicano già delle varietà di Visciole più ingentilite di quelle di Ruellio; e forse comprendono la *Grosse Agriote* di Olivier de Serres, la quale ha tutti i caratteri della *Visciolona*, e che questo Scrittore descrive come la migliore delle *Cerises*.

Ecco dunque il nostro *Visciolone* coltivato in Italia e in Francia sul finire del sedicesimo secolo.

Dopo tale epoca non vi è più un Pomologo che non lo descriva. Lo troviamo in Bauchino, in Tournefort, nei manoscritti del Micheli, il quale scrive *Bisciolone* invece di *Visciolone*, ma che lo precisa in maniera da non lasciare luogo ad equivoco.

Io penso che noi dobbiamo questa varietà agli Arabi. La Spagna difatto, ove questo popolo ha introdotti tanti dei vegetabili dell'Asia, ne è abbondantissima. Io ne ho mangiato delle squisite nella Mancia ed in Cordova, ove è conosciuta sotto il nome di *Ghinda dulce*, in opposizione alle altre che si chiamano *Ghinde agrie*.

Pare che il *Visciolone* sia passato dalle Spagne a Roma da dove debb'essersi sparso nel resto dell'Italia, e specialmente in

CILIEGIO VISCIOLONE

Toscana, ove in grazia della sua grossezza e delle sue qualità, esso ha preso il nome di *Visciolone*, siccome è stato dato al suo tipo quello di *Visciolino*. I Veneziani lo chiamano *Amatenone*: in alcune provincie è conosciuto sotto il nome semplice di *Visciola*, e in altre sotto quello di *Visciola a picciuolo corto*.

I Francesi delle provincie vicine alla Spagna lo conoscono sotto il nome generico di *Guindaux*, il quale dee derivare dallo Spagnolo *Guinda*; ma i Pomologi lo distinguono con quello di *Gros Gobet* o di *Courte queue de Montmorency*, il quale corrisponde alle *Griotes doubles* dei Belgi, e alle *Chery-Duc* degli Inglesi.



Fiori di Ciliegio Viscioso

Domenico Del Rio disegnò in F. reale

Gius. Bion. inc. in Firenze 1830.

FIORE

DEL CILIEGIO VISCIOLO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO non ha nulla di singolare nelle sue circostanze, ma, a differenza di quella del Pesco e di molte altre piante, è legata alla fruttificazione, e ne annunzia i caratteri.

Il *Ciliegio* in natura sembra diviso in due specie, cioè in *Ciliegio proprio*, e in *Ciliegio Visciolo*.

Queste due specie offrono nei loro estremi una seconda divisione, che è decisa nel *Visciolo*, e che è appena sensibile nel *Ciliegio*, ma è costante in ambedue. Resta ancora a sapersi se questi estremi costituiscono veramente due specie, o se sono semplicemente i due punti opposti, nei quali finisce la gradazione delle modificazioni, che distinguono le varietà nella complicità delle combinazioni dei sessi.

Io rimetterò ad un altro articolo ciò che riguarda il *Ciliegio proprio*, e mi limiterò per ora ad esaminar la questione sopra del *Visciolo*. Il *Visciolo* è un ciliegio che si distingue dal *Ciliegio proprio* non solo nei caratteri del frutto, ma in quelli ancora del fiore e dell'albero. Egli offre di più delle differenze in se stesso, che sembrano indicare una divisione subalterna in due altre specie che i Pomologi hanno distinte coi nomi di *Visciolini* e di *Viscioloni*.

Fra i molti caratteri che separano queste due sorta di *Viscioli* nessuno è così espressivo e così forte quanto quello del fiore. In ambedue ei sbuccia dalle gemme dell'anno antecedente nell'ascella di una foglia già morta, e precede la fogliazione novella. Ma nel *Visciolino* è solitario, e portato da una messa sottile lunga, pen-

Fiore del Ciliegio Visciolone

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

dola, a nodi rari, e si distende in un picciuolo lungo, esile e pieghevole. Nel *Visciolone* invece la messa che porta i fiori è grossa, corta, eretta, e guarnita di nodi alterni e spessissimi nei quali si sviluppano delle gemme squamose che si aprono in gruppetti di bottoncini fioriferi, che si distendono in un picciuolo corto e duro, portante un frutto tre volte più grosso del *Visciolino*.

Quantunque queste differenze non consistano in caratteri botanici, pure sono così forti e così costanti che lo spirito ripugna a considerarle come semplici modificazioni formanti varietà.

Le difficoltà aumentano e si fortificano quando osserviamo i salti che separano le fisionomie intermedie esistenti fra questi due estremi, mentre in vece di confondersi con una successione di gradazioni tendenti l'una verso l'altra, conservano al contrario ciascuna i loro caratteri primitivi.

Questi salti, a dir vero, non sono così forti nella scala dei frutti come in quella dei fiori, mentre fra il *Visciolino* e il *Visciolone* si incontrano un gran numero di *Viscioli*, che sembrano intermedj fra i due, e che perciò hanno ricevuto dagli agricoltori dei nomi particolari, quali sono quelli di *Griotte*, di *Amarenone*, e simili. Ma queste gradazioni spariscono quasi intieramente quando si esaminano i fiori, o almeno esse partono dai due punti estremi senza riunirsi; e quantunque nelle varietà che si formano dai loro semi, essi subiscano delle differenze, non si trova mai però che si mettano a contatto fra loro.

Io ho istituito molte esperienze per diciferare questo problema: ho seminati i noccioli delle *Viscioline* e quelli delle *Visciolone*. I primi hanno germogliato quasi sempre, e le piante che ne sono venute presentano quasi tutte i caratteri del *Visciolino*, quantunque variati in ciascuna negli accidenti secondarj che costituiscono la fisionomia individuale. Ho avuti dei risultati diversi dai noccioli delle *Visciolone*: essi non hanno germogliato quasi mai, e i pochi che sono nati mi hanno dato delle piante egualmente di-

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLO

stanti dai *Visciolini* e dai *Viscioloni*: nessuna si è avvicinata ai secondi, ma neppure è rientrata nei primi: tutte si distinguono per una fisionomia propria intermedia fra i due, e quasi sempre a frutto infecondo.

Questi fatti, che si sono ripetuti più volte ne' miei semenzaj, e che posso presentare all'esame dei Fisiologi, perchè conservo nella mia villa sperimentale le piante venute dai semi di ambe le razze, sembrano dar luogo a stabilire i principj seguenti.

Il *Visciolino* e il *Visciolone* sono due fisionomie nella specie del *Visciolo*.

I *Visciolini* sono individui comuni, prodotti da una combinazione regolare dei sessi, e che perciò sono fecondi, e ripetono con poca varietà le forme e i caratteri del primo padre da cui hanno avuta l'origine.

Il *Visciolone* è una di quelle fisionomie straordinarie che si combinano per accidente nella complicazione dei principj sessuali, e che perciò, o è sterile per nulismo nei semi, o, se lega qualche germe, lo lega imperfetto e guazzabugliato com'esso, ma con una fisionomia propria, risultante dalla combinazione nuova che lo produce. Quindi i *Visciolini* sono *tipi* o copie del *tipo*, e i *Viscioloni* sono mostri che si staccano dal *tipo*, e che formano l'estremo della scala delle gradazioni di cui è suscettibile la fisionomia specifica del *Visciolo*.

I primi sono destinati dalla Natura a conservare la specie; i secondi, nati per caso, sono destinati a vivere una vita individuale, e a perire senza riprodursi. Tale è la sorte di queste due piante in natura: ma è diversa assai nello stato di coltura.

La sterilità del *Visciolone* è compensata dalla bellezza dei suoi fiori e dalla polposità dei suoi frutti: quindi gli uomini, che apprezzano queste qualità, molto più che la fecondità, prolungano artificialmente la sua vita, e condannano i suoi fratelli fecondi a servirgli di piede e nutrirlo.

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

Quanto sarebbe egli più prezioso, se i vantaggi che troviamo nel suo mulismo non fossero accompagnati da un difetto gravissimo, specialmente sotto la vista del piacevole e dell'utile!

Tutti i Coltivatori si lagnano che questa bella varietà, così ricercata dal lusso, non solo è condannata a non riprodursi per difetto nei semi, ma è soggetta a mancare di frutti per difetto nei fiori.

Essi, è vero, sortono in abbondanza; ma dopo di aver sfoggiata una ricchezza di petali, superiore a quella di qualunque altro ciliegio, tradiscono la speranza del coltivatore, e periscono senza allegare; ed è per questo che i Francesi lo hanno distinto col nome di *Coulard*, siccome i nostri agricoltori italiani lo distinguono con quello di *faloso*.

Il difetto dei semi è riparato dall'arte, che vi supplisce col l'innesto; ma non si è ancora riescito a trovare un rimedio per quello dei fiori.

Per sapere se sia possibile il rinvenirlo è necessario cominciare per ricercare le cause che producono il fenomeno.

Vi sono dei Pomologi che le riconoscono nell'azione degli agenti esterni che circondano la pianta; ma in logica non si può concepire come queste cause naturalmente incerte e variabili, possano avere un'influenza costante, uniforme e sicura, quale si esige per un effetto che ha tali caratteri.

Sembra più ragionevole il cercarlo nella natura stessa dei fiori. Tutto ciò che si presenta alla vista in essi, si annunzia come completo. Il calice, i petali, il pistillo, e gli stami, tutto si trova nei fiori del *Visciolone*.

Non è dunque la mancanza degli organi della generazione che risolve quest'apparato senza ottenerne l'effetto, siccome succede nei fiori doppi e in altri fiori mostruosi. Essi esistono nei fiori del *Visciolone*, ma probabilmente non sono perfetti.

Se la natura non avesse negato alla vista dell'uomo il discernere i dettagli infinitesimamente minuti della loro organizzazione,

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

forse ne conosceremmo le difettuosità, e troveremmo in esse la causa della loro sterilità.

Il raziocinio però può supplire sino a un certo segno alla vista, e conoscendo, come conosciamo, i principj generali che regolano il sistema della generazione, non è difficile di conoscere per induzione i processi che ne producono i fenomeni.

È noto che il pistillo non è che l'ovaio che contiene gli elementi feminei. Essi non si possono legare in germe che colla combinazione degli elementi maschili contenuti nel poline. Quando questi due concorrenti esistono e si corrispondono, la loro unione è infallibile, e ne risulta un rudimento dotato di vita, il quale anima tutto ciò che lo circonda, e lo fa crescere seco.

Ed ecco l'allegagione, ecco ciò che succede nei fiori degli individui tipi.

Ma nella quantità dei figli che produce una pianta, vi sono sempre dei mostri, cioè a dire degli individui che nella loro concezione non hanno sortita un'organizzazione perfetta, e che non sono che guazzabugli viventi, ma privi di virtù generativa.

I più imperfetti fra questi mancano di organi sessuali, e sovrabbondano in compenso di qualche altra parte di vegetazione. Altri sono dotati di organi, ma non gli hanno ben conformati. In questo caso lo sviluppo degli elementi sessuali è difficile e difettoso. Le antere segregano alcune molecole maschili in mezzo a molto poline inorganizzato, e si formano nelle ovaia alcune molecole feminee in mezzo ai rudimenti di molte ova abortite.

In tale meschinità di elementi le combinazioni devono necessariamente fallire o restar difettose: se falliscono, tutto deve perire: l'ovaio non vive che in virtù della vitalità del germe che chiude: è questo il punto che lo anima, e senza questo tutto l'apparato fiorifero si disorganizza e cade. Se non falliscono, si lega un embrione nell'ovaio che è difettoso, ma che ha una vita. Ei cresce, e la sua vitalità s'imprime a tutto ciò che lo circonda. Ei

FIORE DEL CILIEGIO VISCIOLONE

chiama a sè i sughi destinati a nutrirlo, ma non gli può assorbire per mancanza di omogeneità assimilativa; quindi essi si dirigono in vece nel corpo paranchimatoso che l'inviluppa e l'ingrossano fuor di proporzione.

È questa certamente la causa della mostruosità dei frutti muti: è questa la causa della fallosità dei fiori del *Visciolone*, della grossezza dei suoi frutti, e della sterilità dei suoi semi. Le prove di questo processo di cose stanno nel positivo dei fatti, e nel razionale delle leggi di analogia.

Io ho già dimostrato che i muli vegetali sono dovuti ad un disordinamento di elementi sessuali, e l'ho dimostrato con delle esperienze che nessuno ha ancora potuto smentire. (VEDI TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE. PISA, 1816).

Non ho bisogno di dimostrare il mulismo del *Visciolone*, perchè è visibile nei caratteri che lo distinguono dal suo tipo, e lo allontanano dallo stato normale dei tipi. Con questi due estremi, chi potrà ricusare di riconoscere la verità del solo processo capace a legarli?

I dettagli coi quali lo presento non sono che congetturali, ma sono fondati sul raziocinio e sull'analogia, e non possono essere ricusati senza cangiare le idee ricevute sulla generazione, o senza cangiare la logica.

Non è necessario di dire di più per persuadersi dell'impossibilità di riparare coll'arte al difetto di allegagione così comune nei fiori del *Visciolone*.

Il solo compenso che si possa proporre è quello di moltiplicare le piante: il frutto che danno è così pregevole che non si deve aver gran riguardo alla modicità del raccolto.



Fiore di Ciliegio Grafione

*Disegno del Signor D. Pino
Francesco Costa incisore 1826.*

FIORE

DEL CILIEGIO PROPRIO

LA FIORAZIONE DEL CILIEGIO PROPRIO non presenta le differenze che distinguono quella del *Ciliegio Visciolo*, nè segue nelle modificazioni a cui è soggetta, i caratteri della fruttificazione.

Ad eccezione delle diversità secondarie che riguardano le dimensioni e il colorito, il fiore del *Ciliegio proprio* si ripete cogli stessi caratteri in tutte le razze che ne derivano.

Quindi noi ci limiteremo a dar la figura del fiore del *Graffione*, che è la principale di queste razze, sicuri che i Pomologi troveranno in esso tutto ciò che riguarda la fiorazione della specie.

Il *Ciliegio proprio* è diviso dagli Agricoltori in quattro diversi ciliegi, che alcuni riguardano come specie distinte, ma che in sostanza portano i caratteri di razze costanti, ossia di *fisionomie di famiglia*.

Le due prime comprendono le Ciliegie conosciute in Italia sotto i nomi di *Duracine* e di *Tenerine*, o più generalmente di *Graffioni* e di *Lustrine*, altrimenti dette anche *Acquaiole*.

Esse corrispondono ai *Bigareaux* e alle *Guignes* dei Francesi, e sono considerate, anche in Francia come due divisioni del *Merisier* (CILIEGIO PROPRIO).

Le *Duracine* si distinguono per la consistenza della loro polpa, che è dura, carnosa e dolcissima. Le *Tenerine* invece contengono una sostanza molle ed acquosa che è più gentile, ma che ha

Fiore del Ciliegio proprio

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

meno sapore. Queste qualità variano all'infinito nei diversi individui che nascono di seme, e formano una gradazione di varietà che si avvicinano nei loro estremi, ma che appartengono sempre o all'una o all'altra delle due razze principali, e che perciò sono sempre classate o fra le *Duracine* o fra le *Tenerine*. In mezzo a tutte queste modificazioni una se ne osserva, che presenta qualche importanza, e che dà luogo ad una suddivisione; è d'essa il colore del frutto. In generale il rosso è il colore esteriore della Ciliegia tanto nella *Graffione* che nelle *Lustrine*, e il bianco è il color della polpa; ma esistono delle varietà nelle une e nelle altre, che sono nere all'esterno e all'interno; e sebbene ve ne sieno anche fra queste delle intermedie, il color principale però conserva sempre un certo dominio, e ne fissa la classe.

Quindi il *Ciliegio proprio* resta diviso in quattro razze conosciute sotto i nomi di *Graffioni rossi* e *Graffioni neri*, e di *Lustrine rosse* e *Lustrine nere*.

Non si può fare una classe a parte nè delle *Ciliegie bianche*, nè delle *gialle*: esse hanno la polpa bianco-giallognola come le *rosse*, nel mentre che le *nere* hanno nera anche la polpa e il sugo che contiene. Il color della buccia è variato nelle *bianche* dall'azione diversa del Sole, e nelle *gialle* da un'organizzazione propria originaria nel seme; ma queste differenze non sono che intermedie fra gli estremi, e non oltrepassando i caratteri principali della razza ne formano evidentemente delle dipendenze. È questa la classificazione naturale del Ciliegio: essa è fondata sopra il frutto, perchè è il frutto che presenta dei caratteri assai costanti e assai decisi per servire di distinzione. Il fiore non vi entra per nulla: è lo stesso in tutte le razze, nè ha alcun rapporto colle differenze che distinguono i frutti: noi dunque lo esamineremo in genere.

Il *Ciliegio* è munito di due sorta di *gemme*, le une *a rami* e le altre *a fiori*. Le *gemme a rami* si svolgono in un germoglietto composto di un gruppo di foglie, il quale, se è nelle punte, si al-

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

lunga in *messa*, ed è destinato alla continuazione dei rami, e se è nei nodi laterali ingrossa senz'allungarsi, e si lega in legno per servire alla fruttificazione futura, ma in questo caso non forma che un solo nodo e quasi senz'internodio.

Le gemme a fiori sono tutte laterali, e circondano il ciuffetto fogliaceo prodotto dalla gemma a rami e che termina tutte le messe dell'anno antecedente. Queste gemme si aprono in un pedicello da cui escono uno, due, tre o più fiori portati ciascuno da un picciuolletto lungo e sottile, e composti di un calice quinquefido, di una corolla divisa in cinque petali bianchi, e di un pistillo circondato da venti a trenta stami, il quale si cangia in una drupa acquosa a noce subrotonda che ne forma il frutto: esse, compiuta la loro destinazione, spariscono, e non lasciano che una cicatrice appena visibile nel punto in cui erano situate. Gli Agronomi Francesi ne annoverano una terza specie, che distinguono col nome di *Gemme foglifere* (BOUTONS A FEUILLES), perchè suppongono che non producano che sole foglie. Io confesso che non sono riescito a scuoprirle, e penso che coloro che hanno creduto di vederle, abbiano preso per tali i ciuffetti fogliacei che escono dalle gemme laterali, i quali, non formando che un solo nodo, si allungano così poco, che sembrano semplici aggregati di foglie piuttosto che germogli. Ciò che mi conferma in questa supposizione è il vedere che il Sig. Bosc, che stabilisce questa terza specie di gemme, incontra poi in un altro equivoco, il quale è appunto la conseguenza di questo. Egli asserisce che i fiori del *Ciliegio proprio* (MERISIER) si sviluppano sul legno di due anni, e che quelli del *Visciolo* (CERISIER) sortono dal legno dell'anno antecedente (NOUVEAU COURS COMPLET D'AGRICULTURE &c. ART. CERISIER).

Ora, per ammettere un tale supposto, bisogna dimostrare che il punto da cui sbucciano le *gemme a fiori* appartenga al ramo vecchio, e che non esista intermediariamente un *internodio*, (*meritallo* DEL SIG. DU PETIT-THOUARS) appartenente all'ultima cac-

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

ciata, e guarnito di un *nodo gemmifero*. Chiunque però vorrà esaminare con attenzione il fenomeno, riconoscerà facilmente l'esistenza di questo corpo intermedio, e si convincerà che è un vero *ramicello*, quasi applicato al legno, perchè formato nell'anno antecedente dal piede del ciuffetto fogliaceo che guarniva quel nodo, avente tutti i caratteri di ramo, e portante un gruppo di gemme corrispondente alle foglie che lo coronavano.

In principio di economia vegetale le gemme di ogni sorta si formano ciascun anno nei nodi della cacciata, e si aprono poi nel successivo per compiere la loro destinazione. Questo sistema non ha eccezione nemmeno nelle piante a *fiorazione successiva*, come la Vite, il Fico, il Lazzerolo, ec. perchè in queste, sebbene una parte delle gemme della cacciata si apra subito in *fiori* o in *femminelle*, le *gemme ramifere* però si van perfezionando nella state, nell'autunno e nell'inverno, e sbocciano poi nella primavera successiva o si accecano. Sta dunque in massima che la cacciata dell'anno è destinata a preparare quella del successivo, e che ogni gemma nasce in primavera, si perfeziona dalla state all'inverno, e si sviluppa nella primavera successiva, senza mai protrarre la sua vita come gemma al di là delle tre stagioni.

Quelle che si sviluppano, se sono *ramifere*, si stendono in messe e persistono, e se sono *fiorifere* o periscono subito, o si convertono in frutti che vivono; ma i nodi sui quali si erano formate, perdono intieramente la facoltà di riprodurne delle nuove in quanto alle *fiorifere*, e non conservano quella di metterne delle *ramifere* che per eccezione, e in seguito di un rigurgito di vegetazione. Sono in questo caso le gemme che producono i *rami succhioni*, e quelli che sbocciano in tutti i sensi nei rami o nel tronco quando è reciso al di sopra. Io non saprei ben determinare se questi getti sieno tutti *embrioni fissi* provenienti da *punti vitali ordinarij* che la Natura ha messi nei *nodi* e che vi restano inattivi sino a che una forza qualunque gli determini a sbucciare, o

FIORE DEL CILIEGIO PROPRIO

se siano il prodotto di *punti vitali avventizj*, che si formino alla circostanza anche negli *internodj* quando i sughi riproduttivi si trovano determinati forzatamente in quel luogo. Dirò solo, che la facoltà di cui godono le piante fruttifere di svolgere delle gemme nei rami di più anni è limitata alle sole *gemme ramifere*. Ho vedute delle albicocche e delle mele situate sul tronco nudo dell'albero crescere e maturare, ma ho riconosciuto che la gemma che le aveva prodotte, era sempre figlia di un picciolo *germoglio* uscito l'anno antecedente dal legno, e appena visibile, perchè composto di un solo nodo e di un cortissimo internodio.

L'ulivo è fra le poche piante che conservano, *dormenti*, delle *gemme fiorifere*, perchè conserva per due anni le foglie che le alimentano, ma la loro vita non eccede che di pochi mesi quella di queste foglie; e se non si sviluppano nel secondo anno, cioè a dire, poco dopo la caduta della foglia che le accompagnava, si obliterano, e perdono la facoltà di germogliare. Quelle poi che hanno fiorito restano cieche appena che è caduto il fiore o il frutto, e il nodo che le portava non ne mette mai più. È questo ciò che ho veduto. Lascio poi agli Agricoltori Botanici a ripetere le mie osservazioni, e a giudicarle.

Nel resto i *fiori* del Ciliegio precedono la *fogliazione*: si aprono in Marzo, e quando le foglie cominciano a distendersi, già sono allegati, e abbandonano la loro corolla. È rarissimo che il Ciliegio manchi di *gemme fiorifere*, ed è raro che non alleghino: la sola varietà che faccia eccezione a questa regola, per ciò che riguarda l'allegazione, è il *Ciliegio a fior doppio*: ma è questo un mostro che esce dall'ordine della Natura: io mi riservo a parlarne nell'articolo del fiore di Visciolino.



280



Fiore di Ciliegio Visciolineo, o Amareno

Dettaglio del Pino disegnò

Francesco Cestì inc. 1830.

FIORE

DEL CILIEGIO AMARENO

O

VISCIOLOINO

IL FIORE DEI CILIEGI presenta sempre gli stessi caratteri botanici tanto nelle due specie primitive (Ciliegio e Visciolo), quanto nelle razze secondarie, che si sono formate successivamente, mediante l'azione replicata degli agenti meteorologici sopra gli elementi della concezione. Così egli è sempre lo stesso e nelle *Duracine* e nelle *Tenerine*, nei *Visciolini* e nei *Viscioloni*. In tutti egualmente ei consiste in una corolla quinquepetala sostenuta da un calice quinquefido, nel cui centro sorge un ovaio circondato da 20 a 30 stami, il quale si cangia dopo la fecondazione in una drupa sugosa contenente un nocciolo osseo in cui si trova il seme. Le differenze che colpiscono l'occhio quando si osservano i fiori di queste piante diverse consistono nei rami o nella disposizione delle gemme.

Nel *Visciolone* i rami sono corti, duri, irti, e a nodi rapprossimati; quindi i fiori sono disposti intorno al ramo a gruppetti così vicini fra loro, che si formano come a mazzetto.

Nel *Visciolino* invece i rami sono lunghi, sottili, flessibili e divisi in nodi molto distanti gli uni dagli altri; e i fiori, restando separati dall'intervallo dei lunghi internodj, compariscono rari, e divisi. Nell'uno e nell'altro però essi conservano le medesime forme, sortono egualmente dalle gemme dell'anno antecedente, si aprono nella stagione medesima e allegano presso a poco nel medesimo tempo.

Fiore del Ciliegio amareno

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Il *mulismo* è il solo stato che porti eccezione a questa regola: i mostri che ne provengono sono tutti diversi fra loro anche nei caratteri essenziali: esseri accidentali e irregolari, combinazioni fortuite dovute al disordine, e che non si sostengono che per la sola forza di affinità, essi non svolgono nè possono svolgere che forme abbozzate e bizzarre: quindi i loro caratteri variano secondo che variano le proporzioni e gli accidenti dei principj elementari che gli combinano. Io ne ho veduti dei diversissimi, e più se ne vedrebbero se l'innesto non ne sopprimesse la massima parte.

Il *Ciliegio Progressifloro* (*CERASUS SEMPER FLORENS. L.*) ne offre un esempio nella singolarità della sua fiorecenza. Nelle piante in istato normale è immediata e simultanea: nel *Progressifloro* invece essa è di due sorta: i primi fiori si aprono simultaneamente in Primavera nella gemma dell'anno antecedente come in tutti i ciliegi ordinarj, ma sono seguiti da una seconda emissione di fiori più piccioli, che sortono dalle gemme di certi ramicelli singolarissimi, i quali si spiegano coi primi fiori, si allungano gradatamente, e mettono successivamente e progressivamente per più mesi dei fiori continui, che nascono e allegano in tempi e stagioni diverse, e cadono poi coi ramicelli che gli portano, i quali nella loro inserzione nel ramo sono articolati come le foglie. È questa una mostruosità di una natura ben strana, ma è una mostruosità individuale, che si moltiplica solo per suddivisione col mezzo dell'innesto, e che è accompagnata ordinariamente dalla sterilità.

Molti altri esempj e sempre varj ne presentano i Ciliegi a fiore mostruoso: ho veduto delle piante che producevano i fiori a corolla verde, formata di petali numerosi disuguali e quasi fogliacei, portanti pochi stami di grandezza maggiore degli stami ordinarj e un ovaio informe; e ne ho vedute delle altre, i di cui fiori consistevano in una molteplicità di petali bianchi, occupanti tutto il disco del calice senza alcuno stame e senza pistillo.

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Il Sig. Turpin, nel descrivere i Ciliegi a fior doppio che ornano i giardini di Parigi, dice che presentano nel *Ciliegio proprio* (Merisier) in luogo di pistillo due foglie libere, laminate, dentate, verdi, e la di cui nervatura mediana nell'allungarsi al di là del disco rappresenta lo stilo, e termina con uno stigma obliquo laterale ed esteriore. Nel *Visciolo* invece (Cerisier) l'individuo di Parigi si mostra più complicato, e sembra appartenere alla classe dei fiori proliiferi, mentre spiega nel mezzo un articolo assifero finito in due foglie riunite, intorno alle quali sortono degli stami rudimentali e dei petali spiegazzati, e nel cui centro s'innalza un secondo articolo che produce una sola foglia terminata come la prima da uno stigma.

Diverse ancora sono le mostruosità del *Cerasus polygyna*, del *Multiplex*, del *Persicifolia*, del *Sessiliflora* descritte da Decandolle nel suo *Prodromus*, e diverse saranno sempre quelle che andranno comparando di tempo in tempo se si moltiplicheranno le piante di seme.

Tutti questi capricci, che non sono proprj nè al *Ciliegio* nè al *Visciolo*, e che possono svolgersi indifferentemente nell'uno e nell'altro, sono tutti individuali e diversi fra loro, perchè non sono caratteri appartenenti alla specie, ma forme fortuite dovute alla mostruosità originaria del germe da cui proviene la pianta che le svolge. Ed ecco una delle difficoltà che imbarazzano di più nel sistema delle *trasformazioni per eccesso di nutrizione*, egualmente che in quello delle *trasformazioni per spossamento o per tendenza a ritornare alla loro prima destinazione*.

Se i fiori tutti fossero l'effetto di una sorte di spossamento necessario ai fini che la Natura si propone negli estremi germogli, mediante il quale gli stessi organi che si sviluppano in messe ed in foglie, si cangiano poi in petali, in stami, in pistilli, e sopra gli stami, per uno spossamento ancora maggiore in antere, come lo pretende il mio illustre amico, il Sig. Turpin, nella sua bella

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

Opera dell' *Iconografia Vegetale*; e se le mostruosità che si sviluppano in questi fiori fossero dovute alla tendenza naturale che hanno i due sistemi di organi che costituiscono il fiore a ridivenir quelli che compongono le gemme dei germogli di continuità (Icon. Veg. p. 112 e 113), queste trasformazioni, invece di essere sempre diverse, sarebbero al contrario uniformi e regolari, e seguirebbero delle leggi determinate.

Ma noi vediamo che le piante nate perfette sviluppano tutte costantemente i germogli da una determinata sorte di gemme, e i fiori da un'altra sorte diversamente conformata, e gli sviluppano sempre con caratteri uniformi, regolari e simmetrici, nel mentre che invece le piante nate mostruose gli sviluppano ciascuna con un sistema proprio e di forme diverse più o meno capricciose, ma sempre confuse e irregolari.

Mi rincresce di non poter essere d'accordo in questo punto con un Botanico così distinto; ma la mia ragione non giunge a concepire come mai un organo, le forme del quale sono determinate primigeniamente, possa cangiarle nel prolungarsi. Se è accordato, come credo, che la prolungazione che ha luogo nella vita vegetale, mediante la nutrizione, altro non è che un'assimilazione di elementi omogenei ai moduli già esistenti nel punto di prolungamento, come mai si potrà concepire che possa questa prolungazione svilupparsi in forme nuove che non hanno alcun principio? Sono idee che implicano contraddizione; nè si intenderà mai da alcuno come nello stato normale *per la sola forza di una nutrizione soprabbondante* (Turp. p. 113, 114) *le fogliole del calice di certe rose si sviluppino in foglie composte somiglianti a quelle situate al di sotto nei rami, e che i filetti degli stami, allargandosi ed affamando le antere, di cui producono l'aborto* (e ciò per eccesso di nutrizione), *divengano altre foglie corollari che doppiano i fiori*: ma si intenderà facilmente, come nella concezione, una sproporzione degli elementi sessuali possa alterare la combinazione normale

FIORE DEL CILIEGIO AMARENO

di un germe, e ridurla ad una composizione mostruosa legata solo dalle forze di affinità, e i di cui prodotti di loro natura mostruosi egualmente, non svolgono nè possono svolgere che delle forme capricciose, diverse sempre in ciascuna combinazione, e quasi sempre accompagnate dalla sterilità.

Si sono già create tante ipotesi per ispiegare questo mistero, e se ne potranno crear delle nuove; ma, in ultima analisi, dopo di aver errato di sistema in sistema bisognerà finalmente posarsi nella teoria del *mulismo* (1).

Quand'ancora essa non si riconoscesse ridotta ad una verità matematica dalle esperienze che ho istituite a questo proposito, e che ho esposte nella prima parte del mio Trattato sul *Citrus*, essa resterebbe sempre una verità razionale, perchè è la sola che presenti una connessione regolare di cause e di effetti, la quale soddisfa l'intelletto, e lega insieme i fenomeni con i principj.

N O T A

(1) Il sistema delle mostruosità *per eccesso di nutrizione* era stato adottato dai Fisiologi, e si trova consacrato in molti articoli del *Nuovo Corso completo di Agricoltura* stampato da Deterville a Parigi nel 1809, il quale contiene il deposito delle cognizioni umane sulla fisiologia vegetale a quell'epoca; ma, dopo la pubblicazione della mia *Teoria del Mulismo*, ei pareva abbandonato; e i più illustri Botanici hanno chiamata l'attenzione dei Fisiologi sulle mie idee, siccome apparisce specialmente da diversi articoli inseriti nel *Nuovo Dizionario di Scienze Naturali* stampato a Parigi, e da un'osservazione che il più grande de' Botanici viventi, il Sig. Decandolle, ha inserita a questo proposito nella sua *Teoria della Botanica* (pag. 199).

Il Sig. Turpin è stato fra i pochissimi che hanno persistito nell'antica opinione; e nella sua *Iconografia Vegetale* l'ha complicata con una teoria tutta nuova, senza combattere la mia, quantunque non gli fosse ignota, avendogli io fatto omaggio del mio libro quando lo pubblicai, ed essendosi trovato presente nel 1810 quando ebbi l'onore di sviluppare le mie idee all'Istituto di Francia.

Più generosa è stata la condotta di un illustre fisiologo Italiano, che ha persistito egualmente nella stessa opinione. Il Sig. Professore Pollini, dissentendo dai miei principj, gli ha combattuti francamente in una Lettera che ha diretta al nostro comune amico, il Conte Rizzo Patari di Venezia, e che fu pubblicata nella *Biblioteca Italiana* di Milano. Egli ha fondati i suoi raziocinj sopra l'esempio di alcune piante a fior doppio che ha osservate nei luoghi ove erano state fatte delle carbonaie; e vedendo un effetto vicino ad una causa, ha creduto di poterli legare insieme senza riempire l'intervallo che gli separava, e senza far calcolo delle altre cause e degli altri effetti che vi si incontrano uniti.

Se avesse potuto asserire che i fiori della maggior parte delle piante che vegetano presso le carbonaie diventano doppi, e che ciò non ha luogo giammai nelle piante che vivono in luoghi sterili, il suo argomento, sebbene di semplice induzione, avrebbe potuto avere una qualche forza: ma non solo egli si è limitato a restringere il fenomeno a pochi casi, ma non ha detto mai

N O T A

di aver verificata la natura dei fiori che avevano preceduti i doppj nelle piante ove li aveva osservati, per poter esser sicuro, che prima dell'eccesso di nutrimento che avevano ricevuto da quel carbone, esse gli sviluppassero semplici. Senza provare questo stato di normalità anteriore della pianta, è impossibile lo stabilire la pretesa trasformazione, o per meglio dire, la sostituzione dei doppj a quelli che sino a quell'epoca erano usciti semplici. Le piante osservate, potevano esser nate con quella disposizione alla mostruosità, e aver dati i fiori doppj prima che fosse fatta la carbonaia vicina; e in quel caso il carbone non ne sarebbe stato la causa.

Io non so cosa si possa rispondere a questo ragionamento, nè come si possa declinare dalla grande obbiezione che presenta l'inefficacia degli ingrassi i più concentrati, che l'industria dei giardinieri impiega giornalmente colle piante di ornamento senza che mai si sia ottenuto con questo mezzo un solo fior doppio, nel mentre che tanti se ne sviluppano anche senza coltura.

Quando si passa dall'esame dei fatti all'esame dei raziocinj la questione diventa ancora più semplice. Per metterla nel suo vero giorno bisogna distinguere l'idea di *aumento in sviluppo* da quella di *sostituzione di organi*. L'eccesso di nutrizione può produrre il primo, e in questo caso un fiore di un millimetro di dimensione potrebbe acquistarne due, continuando però a sviluppare lo stesso numero di petali, la stessa quantità di stami e il suo pistillo: tutte queste parti si risentirebbero dell'aumento di nutrizione, e si avrebbe un fiore di una grandezza straordinaria, ma non cangerebbe perciò di natura, e sarebbe sempre semplice. Il fenomeno della doppiezza presenta invece una vera sostituzione di un organo ad un altro: gli stami e il pistillo spariscono in tutto o in parte, e sono rimpiazzati da un' emissione di tessuto vegetale che varia in ogni individuo, e che per lo più prende la forma di petali. Ora, la *surrogazione* di un corpo, avente un'organizzazione determinata, ad un altro tutto diverso, non può essere chiamata col nome di *sviluppo*, nè può esser mai attribuita ad un aumento di nutrizione.

Se il sistema della *nutrizione* non regge nè in fatto nè in raziocinio, tanto meno potrà sostenersi quello dello *sposamento*, e meno ancora quando si presentano riuniti, come nelle opere del Signor Turpin (*Annales du Museum d'Hist. Nat. et Iconographie Vegetale*).

Il ripetere tutte le forme possibili da un unione di glandolette similari, (*la globuline*) e pretendere che queste si trasformino, senza esservi condotte da una legge di natura determinata e attiva, in tanti organi tutti diversi, cangiando sempre senza regola, o per *eccesso di nutrizione*, o per *sposamento*, o per *caso*, è un dare un'anima alla materia, è un attribuirgli una po-

N O T A

tenza organizzatrice che Iddio non ha accordata nemmeno agli esseri intelligenti.

Se ciò potesse aver luogo, la Natura tutta sarebbe un mostro, e non vi sarebbe più nè specie, nè generi, nè caratteri determinati nel regno organico.

Per evitare questo disordine il Creatore ha limitata la causa delle mostruosità alle combinazioni irregolari degli elementi sessuali, e ha condannati i suoi prodotti alla sterilità: è questo uno dei tratti che mostrano più particolarmente la saviezza della creazione, e l'ordine ammirabile che regna nelle sue operazioni.



Ciliegia Aquajucola.

Donica, del Pino dia, in Genova nel 1831.

Gita. Para inc. in Firenze nel 1832.

CILIEGIO

A C Q U A I O L O

P. CERASUS, *fructu cordiformi parvo praecoci; epicarpo rubescente; sarcocarpo tenero acquoso, leviter sapido. Vulgo, Ciliegia Acquaiola, o Ciliegia Primaticcia.*

La CILIEGIA ACQUAIOLA è considerata dagli Agronomi come il tipo delle Ciliegie a polpa molle, perchè è quella che si ottiene più frequentemente dal seme delle *Tenerine* di ogni sorta. In fatto però è una fisionomia come le altre, i di cui lineamenti dipendono dalle circostanze della fecondazione, e che varia in ogni individuo preso nel senso proprio, cioè in ogni pianta proveniente dalla seminazione.

Così vi sono delle *Acquaiole* più grosse e delle più piccole, di quelle diversamente graduate in colore e di una maturazione più o meno precoce, e ve ne sono di quelle che gareggiano in grossezza e in sapore colle stesse *Duracine*.

Tutte vengono dai semi di una medesima razza, e ogni nascita ne varia i lineamenti.

L'Agricoltura però ne ha distinte alcune che convengono di più agli interessi dell'uomo, e le ha fissate coll'innesto.

L'Acquaiola precoce è una di queste, ed è quella che abbiamo figurata nella tavola annessa alla presente descrizione.

È una Ciliegia picciola, di un colore di rosa sfumato che si carica in proporzione che aumenta la maturità, a polpa scarsa,

Ciliegio Acquaiolo

CILIEGIO ACQUAIOLO

acquosa, di poco gusto, e perciò di poco pregio; ma è la prima a maturare, e questa prerogativa la rende preziosa, perchè, comparando avanti di qualunque altro frutto, rallegra le mense, nelle quali più non si vedono in quella stagione che poche mele tardive e dei frutti secchi. È quindi coltivata da tutti perchè il lusso cerca le *Acquaiole* come primizie e le paga assai care.

L'*Acquaiola* si trova in tutti i paesi in Europa, e mi è sembrata in ogni luogo a press'a poco la stessa. In Italia riceve i nomi di *Acquaiola*, di *Primaticcia*, di *Lustrina*, di *Molletta*, di *Tenerina salvatica* ec. I Francesi la conoscono sotto il nome di *Cerise Precoce*, e Duhamel la figura nella tavola terza del suo *Traité des Arbres fruitiers*. È una varietà del *Merisier*, ossia del *Ciliegio proprio*, come lo è la *Guigne*, ciliegia che corrisponde alla nostra *Tenerina gentile*, e che è la migliore fra le ciliegie cordiformi, gareggiando coi *Graffioni* in grossezza, e superandoli in delicatezza e in gentilezza di gusto.

Nei paesi meridionali l'*Acquaiola* matura sul principio di Maggio, e in certi anni ne ho raccolte delle mangiabili negli ultimi giorni di Aprile. Essa è seguita dalla *Tenerina gentile*, che viene verso la metà del mese, e che precede sempre le *Duracine*.

È inutile il far parola della sua coltivazione: essa non ne esige alcuna particolare, e si accomoda facilmente a tutti i paesi e a tutte le esposizioni.





Citigiu giulla Duracina?

CILIEGIO

DURACINO GIALLO

P. CERASUS DURACINA *fructu aestivo cordato, epicarpo flavescente, sarcocarpo firmo flavo sapidissimo.*
Vulgo Duracina Gialla.

IL DURACINO GIALLO è un albero naturalmente vigoroso, e che prende molto sviluppo.

Le sue gemme sono grosse come quelle degli altri Duracini, e le foglie larghe e di un verde allegro.

Il fiore è grande e di color bianco roseo.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, ha una forma irregolare che è resa come cordata dal solco laterale, che distingue questa specie di Ciliegie.

La buccia è liscia e di un giallo bianchiccio, che nel colmo della maturità, diventa più carico, e prende come una tinta di livido.

La polpa costantemente gialla, è soda e gentile. Nella media maturità essa conserva un poco di asprezza, senza avere però l'acidulo delle altre Ciliegie; e la perde affatto allorchè si perfeziona sull'albero, acquistando allora un dolce così vivo, che alcuni lo trovano smaccato.

Il nocciolo è bislungo come nelle altre Duracine, e contiene una mandorla amarognola e bianca.

La *Ciliegia Gialla* matura nel mese di Luglio. Essa è pregevole per la sua dolcezza, e per la sua singolarità, e merita per queste ragioni di aver posto nei Pomarj.

È comune nel Pistoiese e nel Pesciatino, e rara nel resto della Toscana.

In Genova non si conosce che da pochi anni, e si pretende che vi sia stata introdotta dal Marchese Girolamo Durazzo, che ne portò una pianta da Vienna.

I Toscani la chiamano *Ciliegia Moscadella*.

Io ignoro se questa varietà sia conosciuta nel resto dell'Italia.

Essa si trova nelle Pomone Alemanne, e nei Cataloghi dei Giardinieri Tedeschi, ma non so di averla veduta nè in Duhamel, nè in veruna delle note dei *Pepinieristi* Francesi.

In Parigi mi è avvenuto di vederne una razza, che per il colore poteva confondersi con questa, ma era poi molto diversa, perchè non ne aveva nè la delicatezza nè il gusto, ed era assai piccola.

Knoop nella sua Pomona Belgica la descrive con molta esattezza, e la chiama coi nomi di *Cerise d'Espagne blanche*. *Viceroi*. *Bigareau blanc*.

Non vi è dubbio che questa varietà è nata di seme, ed è l'effetto di una fecondazione irregolare, dalla quale è rimasta modificata l'organizzazione primitiva del germe che l'ha prodotta.

Non credo però che convenga tentare il mezzo dei semi per procurarsela. Questo deve essere lasciato al Naturalista, che cerca di scoprire i segreti della Natura, o al Pomologo, che ama di fare dei nuovi acquisti; il Dilettante deve limitarsi a procurarsela coll'innesto.



